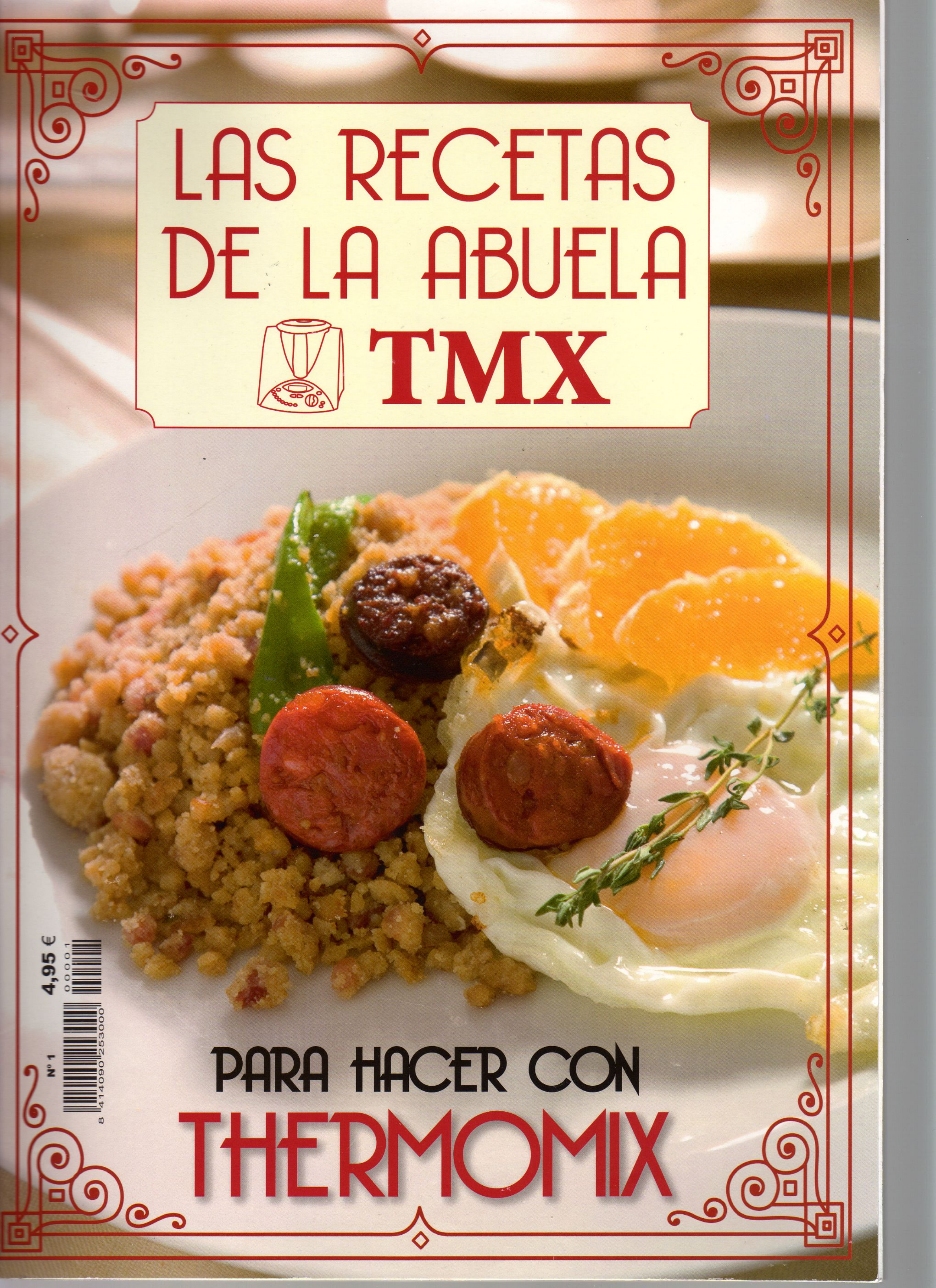
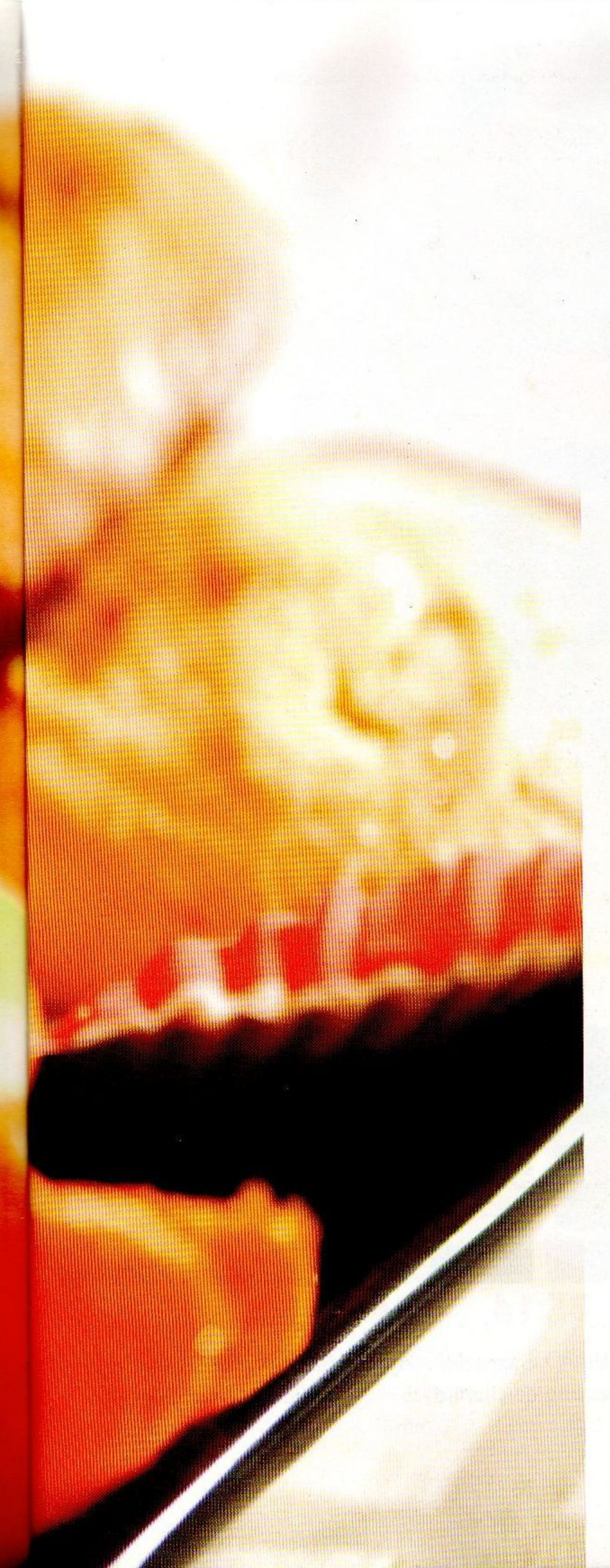


LAS RECETAS
DE LA ABUELA
TMX
4,95 €
Nº 1
8 414090 253000
00001
PARA HACER CON
THERMOMIX



Prólogo

Las recetas de la abuela

Hemos buscado, para hacer con nuestra TMX, las recetas más entrañables, las que recordamos como tradicionales y que cada familia atesora, guardándose de madres a hijas. Todas ellas nos traen recuerdos de aquellos tiempos cuando los olores de las casas de las abuelas suponían una fiesta. Recuerdo a mi abuelo sentado a la mesa rodeado de nietos, cada uno de una edad diferente. Y a mi abuela atareada en la cocina intentando hacernos a todos felices. Su habilidad era asombrosa para organizar una comilona para tantos.
Hoy, mi abuela, que ya es mayor, me ha dictado algunas recetas por teléfono, sin que se le olvide un ingrediente. Me cuenta historias de aquellos tiempos cuando el pan era moreno y se hacía en lás casas, de las gallinas en su corralito y del día que se escapó el cerdo y todos mis tíos salieron corriendo a buscarlo por la calle.
Creo que todas las abuelas, que conocen tan bien a sus hijos y nietos, que vivieron y viven alegrías y tristezas con nosotros, supieron darnos una de sal y otra de azúcar. Ellas merecen que sus recetas sean consideradas a la altura de las grandes cocineras que han sido, son y serán.
Mi gazpacho, la porra, las cachorreñas, las migas con chocolate y muchos más platos que hoy disfrutamos en mi casa son la herencia de una buena y esforzada cocinera: mi abuela.

Mª Cruz Montoya. Directora



PRIMEROS

 4 Raciones / 55 Minutos / Media

GARBANZOS CON CALLOS



Ingredientes

- 500 gr de callos de ternera cortados
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- Medio cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- 500 gr de garbanzos cocidos
- Chorizo al gusto
- Morcilla al gusto

Preparación TM31 y (TM21)

1. La víspera, lava bien los callos en agua con vinagre.

2. Escúrrelos, y ponlos en el cestillo de la TMX y un litro de agua, junto con la zanahoria, la cebolla y una pizca de sal, cuece 30 minutos, 100º, velocidad 2.

3. Comprueba que estén tiernos. Si no es así, programa más tiempo a la misma velocidad y temperatura. Al terminar, escurre bien y reserva los callos junto con la zanahoria y la cebolla cocidas.

4. Pon los ajos, el puerro cortado en rodajas y el tomate en cuartos en el vaso, y dale tres golpes de turbo. Añade el aceite y saltea 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 3.

5. Añade la zanahoria y cebolla cocidos el día anterior, el pimentón, 200 gr de agua fría y pica durante 1 minuto progresivamente hasta velocidad 7 sin temperatura, para que quede todo bien picado.

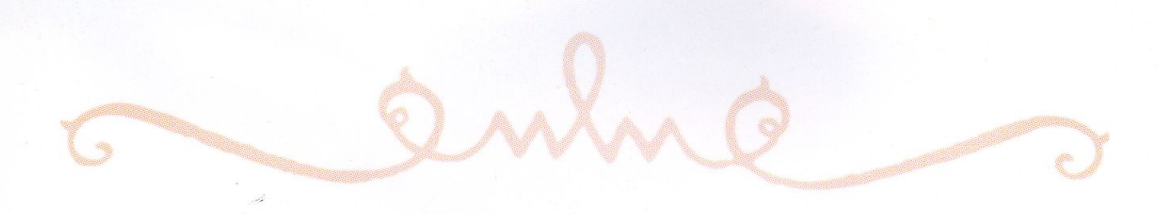
6. Añade los callos escurridos, junto con la hoja de laurel y cuece 10 minutos, a temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara, con el cubilete puesto (en TM21: pon la mariposa antes de echar los ingredientes de este paso y programa a velocidad 1).

7. Añade ahora los garbanzos escurridos, junto con la morcilla y el chorizo en rodajas, corrige de sal y cocina otros 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda (en TM21: mariposa y velocidad 1).

Este tipo de guisos están siempre mejor cuando "se asientan", es decir, al día siguiente de prepararlos. En casa de mi abuela se preparaba un perol enorme el día antes de que fuésemos a visitarla, y cuando nos lo servía nos daba trocitos de pan para mojar en la salsa.



POTAJE DE LA ABUELA CAMELIA



Ingredientes

- Medio kg de habichuelas blancas cocidas
- 500 gr de costillas de cerdo ibérico troceada
- 1 tomate mediano
- 1 cucharada de café de pimentón
- 1 cucharada de café de comino
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento de freír
- 1 cubilete de vino blanco
- 1 chorizo pequeño
- 1 morcilla pequeña
- 600 gr de agua fría
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la cebolla y el ajo troceados en el vaso y pica con tres golpes de turbo. Añade la sal y el aceite y programa 3 minutos, varoma, velocidad 2.

2. Añade el tomate y el pimiento cortados en dados, y vuelve a programar 5 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2.

3. Agrega el pimentón y el comino, y programa a velocidad 2 unos segundos. Pon la costilla, el laurel y el vino, y cocina 5 minutos, a temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad 2 (en TM21: pon la mariposa sobre las cuchillas al principio de este paso y a velocidad 1).

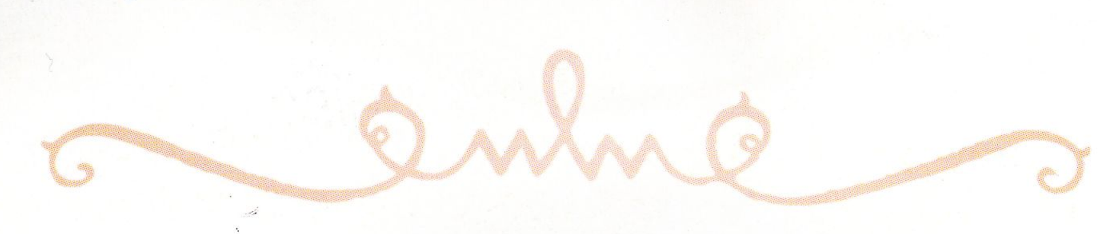
4. Cubre con el agua, y cuece durante 30 minutos a 100º giro a la izquierda, velocidad 2 (en TM21: con la mariposa, a velocidad 1 y medio).

5. Añade las habichuelas escurridas, el chorizo y la morcilla en rodajas y programa otros 3 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad 2 (en TM21: con la mariposa, a velocidad 1 y medio).

Este guiso se hacía cuando el frío apretaba, era consistente y caliente, resucitaba el cuerpo y se entraba rápidamente en calor.



POTAJE DE GARBANZOS Y BACALAO



Ingredientes

- 400 gr de garbanzos cocidos
- 400 gr de bacalao desalado
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 150 gr de zanahorias cortadas en daditos
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 1 tomate
- 1 cucharada de café de pimentón
- *2 hojas de laurel*

Preparación TM31 y (TM21)

1. Echa los dientes de ajo y pica 6 segundos, y después la cebolla troceada con dos golpes de turbo, baja de las paredes del vaso y añade el aceite y un poco de sal, sofríe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

2. Añade el tomate y el pimentón y vuelve a programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

3. Agrega la zanahoria y el bacalao limpio de espinas y troceado, 400 gr de agua y cuece 20 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad 1, con el cubilete puesto (en TM21: con la mariposa puesta al principio de este paso y a velocidad 1).

4. Agrega los garbanzos escurridos y programa 4 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad 1 (en TM21: con la mariposa y a velocidad 1). Sirve bien caliente.

Recuerdo que nos daba miedo ver los bacalaos salados colgados en la tienda. Creíamos que nos comerían. A este típico potaje de vigilia, mi abuela a veces le ponía espinacas (si quieres, hazlo antes de echar los garbanzos), pero yo lo prefería de esta forma. No asociaba ese pescado tan rico con los feos bacalaos de la tienda.



SOPA DE GAMBAS



Ingredientes

- Un cuarto de kg de gambas
- Medio cubilete de aceite de oliva
- 2 patatas medianas
- Perejil
- 2 dientes de ajo
- 1 litro de caldo de cocer las gambas
- Una rebanada de pan
- Una cucharadita rasa de pimentón
- Azafrán
- Sal
- Una hoja de laurel
- Pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon a hervir un litro de agua con sal. Cuando arranque a hervir echa las gambas y deja que cuezan hasta que cambien de color. Saca con la espumadera y echa a un recipiente con agua helada y unos trozos de hielo. Reserva el caldo de haberlas hervido y pela las gambas reservándolas aparte.
2. Pica los ajos, el pan y el perejil dando varios golpes de turbo, baja bien de las paredes del vaso y agrega el aceite, sofríe 3 minutos, varoma, velocidad 1.
3. Añade el pimentón y cocina 2 minutos, 100º, velocidad 2.
4. Con la mariposa sobre las cuchillas, vierte el caldo reservado de las gambas, la hoja de laurel, el azafrán y las patatas, programa 15 minutos, varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1).
5. Añade las gambas y cocina 2 minutos más, la misma velocidad y temperatura.
6. Comprueba de sal y pon en una sopera y sirve caliente.



sta
lo.

ga

y

GAZPACHO DE CILANTRO



Ingredientes

- 1 manojo de cilantro fresco
- 4 dientes de ajo
- 300 gr de miga de pan cateto o candeal
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 2 ó 3 cucharadas de vinagre de Jerez (al gusto)
- Agua mineral fresca
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

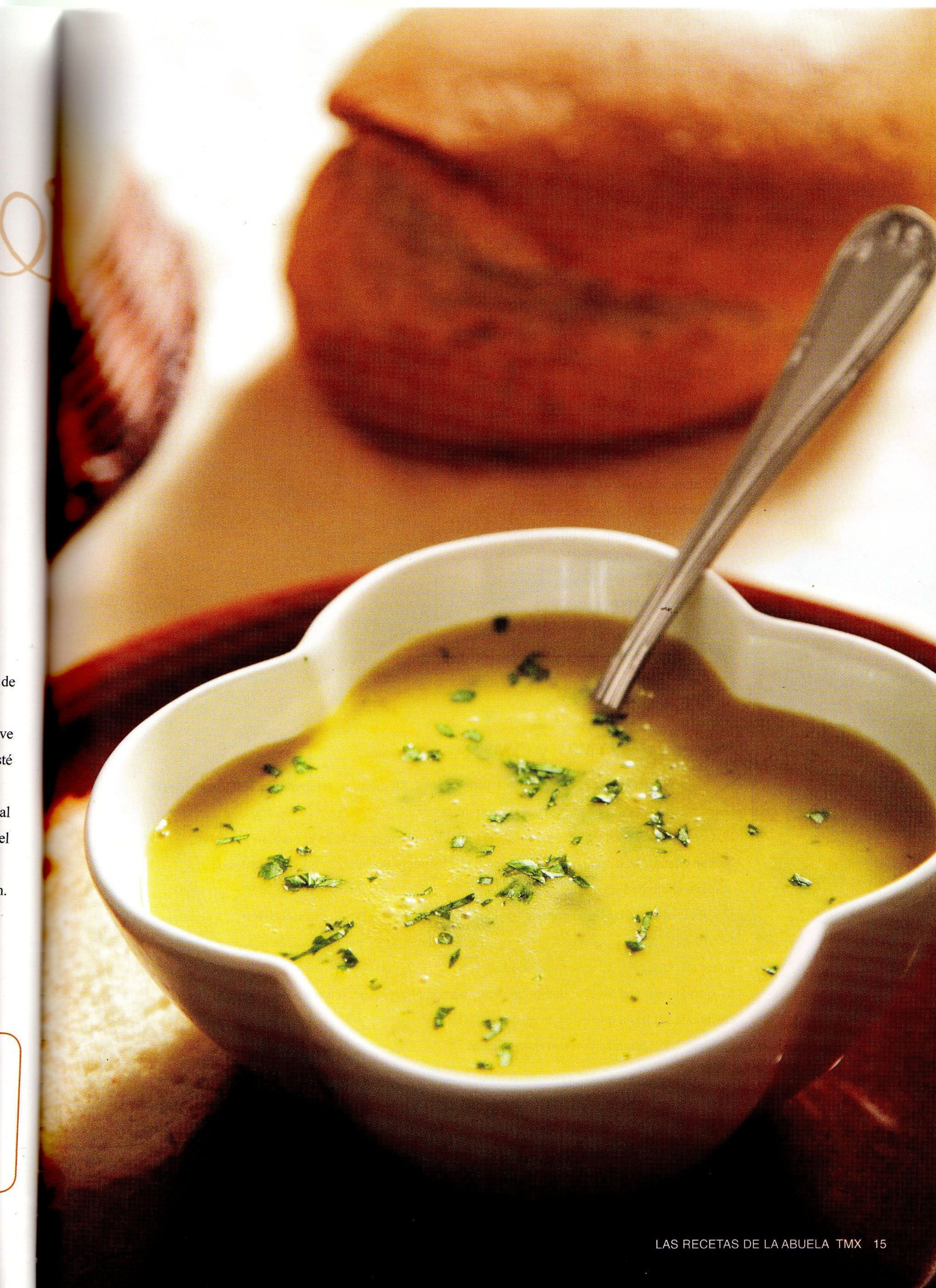
1. Con la máquina a velocidad 6, echa los ajos por el bocal para que se piquen bien. Baja con la espátula de las paredes del vaso.

2. Añade sal, el pan desmigado y el vinagre y tritura 20 segundos, a velocidad 3-9 progresivamente. vuelve a despegar con la espátula de las paredes del vaso, repite la operación un par de veces, hasta que el pan esté totalmente hecho puré. Añade algo de agua fría si es necesario.

3. Vierte 200 gr de agua, programa 3 minutos, a velocidad 9, pon el cubilete lleno de agua sobre el bocal y ve echando poco a poco el aceite encima de la tapa para que vaya cayendo, por las rendijas que deja el cubilete, dentro del vaso.

4. A continuación, añade un litro de agua y programa 1 minuto, a velocidad 4 para que se mezcle todo bien. Corrige de sal y vinagre y sirve muy frío.

En el jardín de muchas de nuestras abuelas, crecen igual que si fuesen malas hierbas, plantas aromáticas, perejil, hierba buena, romero, cilantro o coriandro, como le dice mi abuela, y así muchas más plantas y de muchas clases, las hay en tiestos de barro o en pequeños huertos, cuidados por sus expertas manos. Las mismas manos que saben como hacer este excelente gazpacho con lo que se tiene más a mano y de la forma más sencilla.



AJOCOLORAO

Ingredientes

- 500 gr de bacalao desalado
- 300 gr de pan cateto duro
- 3 dientes de ajo
- El zumo de medio limón
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Cuece el bacalao en el cestillo con 1 litro de agua, 10 minutos, temperatura 100º, velocidad 3. Si lo prefieres picante, puedes añadir un par de guindillas.

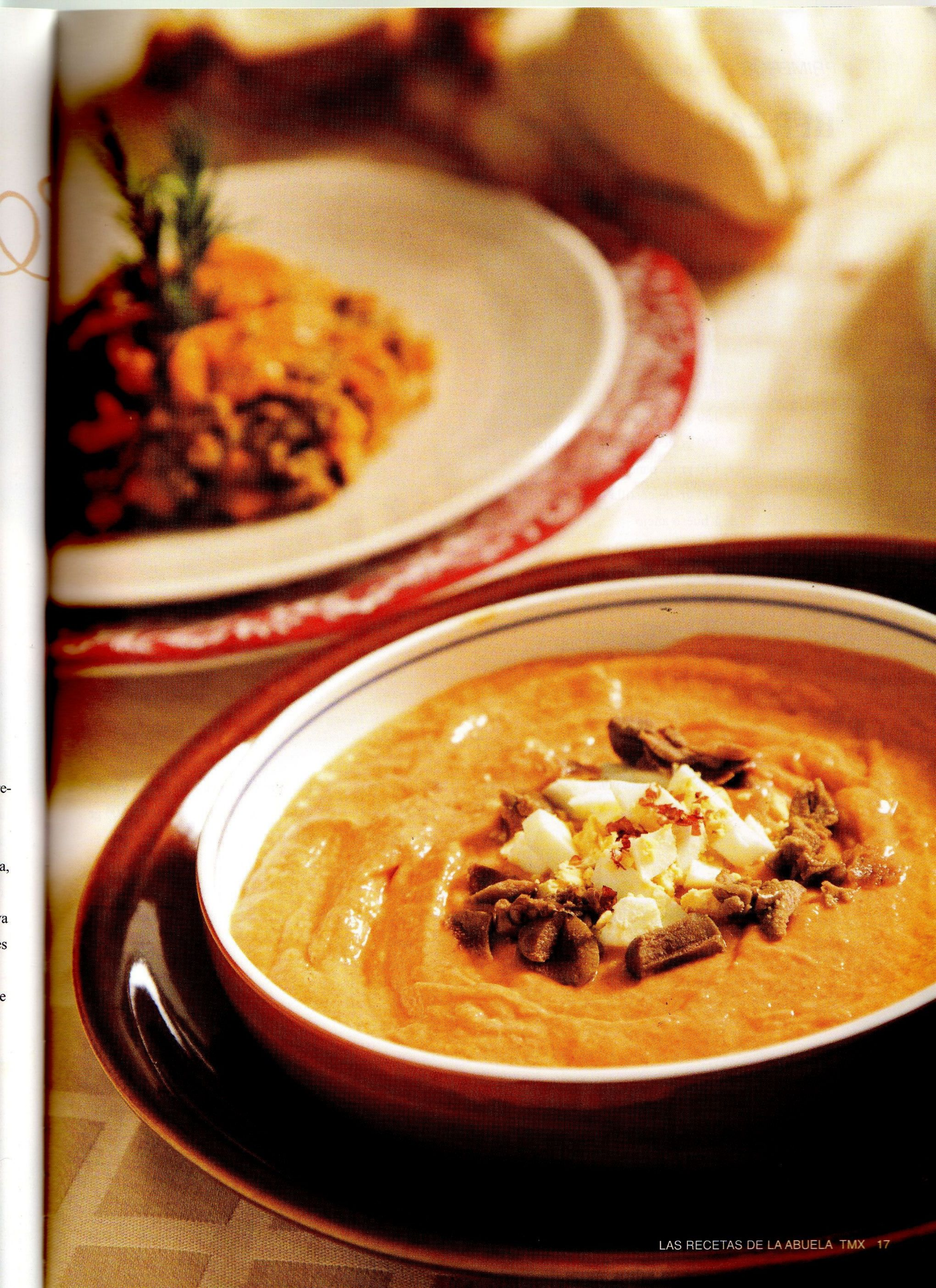
2. Con el agua de esta cocción, remoja el pan duro. Desmenuza bien el bacalao y reserva.

3. Pon en marcha la máquina a velocidad 8 y echa por el bocal uno a uno los dientes de ajo. Con la espátula, despega el ajo de las paredes del vaso.

4. Añade el zumo de limón, pimentón, bacalao, e vinagre y el pan escurrido y tritura a velocidad progresiva 5-7-10 (en TM21: velocidad 5-7-9), hasta que se haga todo una pasta. Si la quieres menos espesa, puedes poner un poco más del agua del paso 1.

5. Con la máquina a velocidad 6, ve incorporando el aceite poco a poco para que emulsione, y finalmente corrige de sal hasta que esté a tu gusto.

6. Sirve con aceitunas y huevo duro picados.



BERZAS



Ingredientes

- 300 gr de garbanzos cocidos
- 400 gr de berzas o coles
- 150 gr de judías verdes planas
- 150 gr de zanahoria en rodajas
- 150 gr de panceta ibérica
- 100 gr. de costilla de cerdo
- 1 hueso añejo
- 1 chorizo pequeño
- 1 morcilla pequeña
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso, por este orden, el hueso, la costilla, la paceta troceada, las zanahorias, las judías verdes troceadas, y por último la col cortada en cuadraditos de un centímetro aproximadamente. Añade unos 600 gr de agua (o más) y programa 20 minutos, a 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara (en TM 21: pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1).

2. Añade los garbanzos escurridos (si hay demasiado caldo, retira y reserva un poco), la morcilla y el chorizo en rodajas. Corrige de sal y programa otros 5 minutos, a 100º, giro a la izquierda y velocidad cuchara (en TM21: con la mariposa y velocidad 1). Sirve bien caliente.

Mi madre me "ayudaba" a comer este cocido con un pequeño juego. A cada cucharada cantaba "Entre col y col...", yo decía... "!garbanzo¡" (y me comía la cucharada).



JUDÍAS CON JIBIA




Ingredientes

- 350 gr de judías blancas cocidas
- 500 gr de jibia fresca
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de café de pimentón
- Media cucharadita de comino en polvo
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela los ajos y ponlos en el vaso junto al aceite. Programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Justo al terminar, añade el pimentón y mezcla 20 segundos, velocidad 2.

3. Añade la jibia cortada en trozos, junto con la hoja de laurel, la sal y unos granos de pimienta. Cubre todo con agua y cocina 8 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 3 (en TM21: con la mariposa puesta desde el principio de este paso y a velocidad 2).

4. Añade las judías escurridas, y vuelve a programar 2 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad 3 (en TM21: con la mariposa y a velocidad 2).

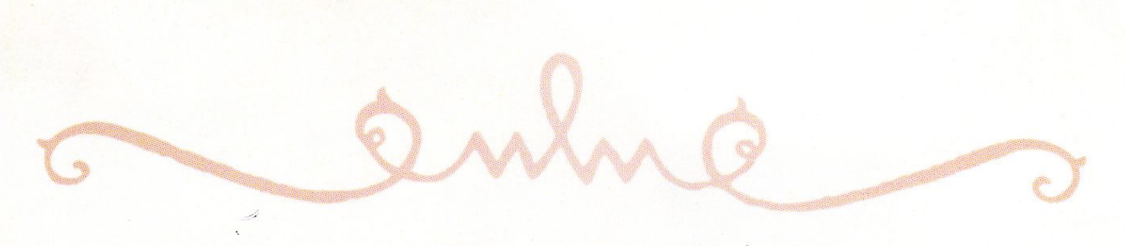
5. Sirve en plato sopero y bien caliente

Consejo

Antes se utilizaba anís, pimienta y comino para condimentar muchos platos de legumbres, como este. Decían que así se evitaban los gases y eran más digestivos. El resultado eran unos aromas y sabores muy especiales y auténticos.



LENTEJAS DE ANTONIA



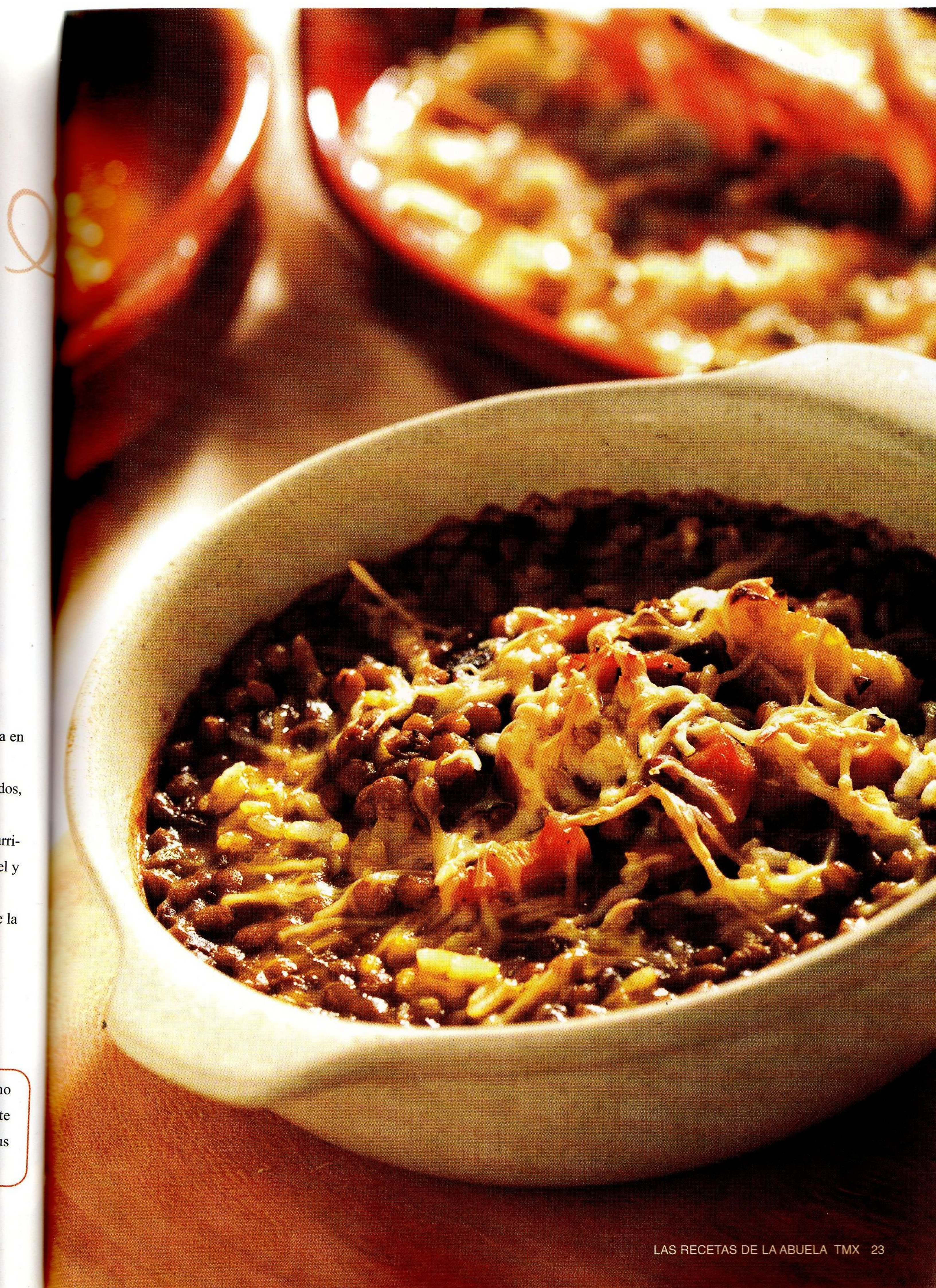
Ingredientes

- Medio kg de lentejas
- 2 zanahorias
- 2 patatas medianas (o un cubilete de arroz, o un cubilete de fideos gordos, al gusto)
- 1 pimiento
- 1 tomate
- Media cebolla
- 1 cabeza de ajo asada
- 1 clavo
- Sal
- Pimienta
- Una hoja de laurel
- Medio de cubilete de aceite de oliva
- Un litro y medio de agua
- 100 gr de morcilla para guisar
- 100 gr de chorizo crudo
- Queso rallado

Preparación TM31 y (TM21)

1. Lava las lentejas y deja en agua un rato antes de cocinarlas.
2. En medio litro de agua cuece el pimiento, la cabeza de ajo asada, el tomate, la cebolla, y la zanahoria en rodajas grandes, con el aceite y la sal, durante 10 minutos, varoma, velocidad 1.
3. Cuando esté cocido separa la zanahoria con una cuchara a un plato aparte y tritura el resto unos segundos, a velocidad 5-7-10, cuela y reserva el caldo.
4. Vierte en el vaso limpio, con la mariposa puesta, el caldo reservado, el resto del agua, las lentejas escurridas, las patatas (o el arroz, o los fideos), las zanahorias reservadas, salpimienta y añade el clavo y el laurel y deja que cuezan unos 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.
5. Pon las rodajas de chorizo y morcilla y cocina otros 5 minutos, 100º, velocidad 1, con el cestillo sobre la tapadera para que no salte.
6. Sirve caliente en platos hondos, con queso rallado por encima

A Antonia le enseñaron a cocinar su madre y las monjas del colegio donde estuvo interna. Ella no tira nada. Lo cocina de otra forma, lo añade a otro guiso, aprovecha todo y sabe perfectamente como hacer que un plato sencillo, con unos detalles, se convierta en una receta que le reclaman sus nietos.



SOPA 15 MINUTOS



Ingredientes

- Media cebolla
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 50 gr de jamón serrano en taquitos
- 1 tomate pequeño
- 100 gr de guisantes
- 150 gr de rape o bacalao desalado
- 250 gr de gambas arroceras
- 250 gr de almejas
- 1 cubilete de arroz
- 1 cucharada de café de pimentón
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla con 3 golpes de turbo. Incorpora el aceite y sofríe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

2. Incorpora el jamón, los guisantes y el tomate, y cocina 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

3. A continuación vierte 800 gr de agua y cuece 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad 3 (en TM21: velocidad 1 y medio-2).

4. Coloca las gambas y las almejas en el recipiente Varoma. Echa por el bocal el arroz y el pescado cortado en daditos, y sitúa el recipiente Varoma sobre la tapadera. Programa 15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara (en TM21: con la mariposa puesta y velocidad 1).

5. Sirve la sopa acompañada con las almejas y las gambas.

Lo curioso de esta sopa es que no se tardaban 15 minutos, sino en realidad unos 30... pero supongo que incluso así, comparado con la lenta cocción de un potaje de judías o de unos garbanzos, ese tiempo era considerado "comida rápida".



SOPA CACHORREÑA



Ingredientes

- 400 gr de bacalao desalado
- La piel de una naranja
- Medio cubilete de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- Una cucharadita de comino
- Una cucharada de pimentón dulce
- Una rebanada gruesa de pan cateto duro.
- Sal
- Vinagre

Preparación TM31 y (TM21)

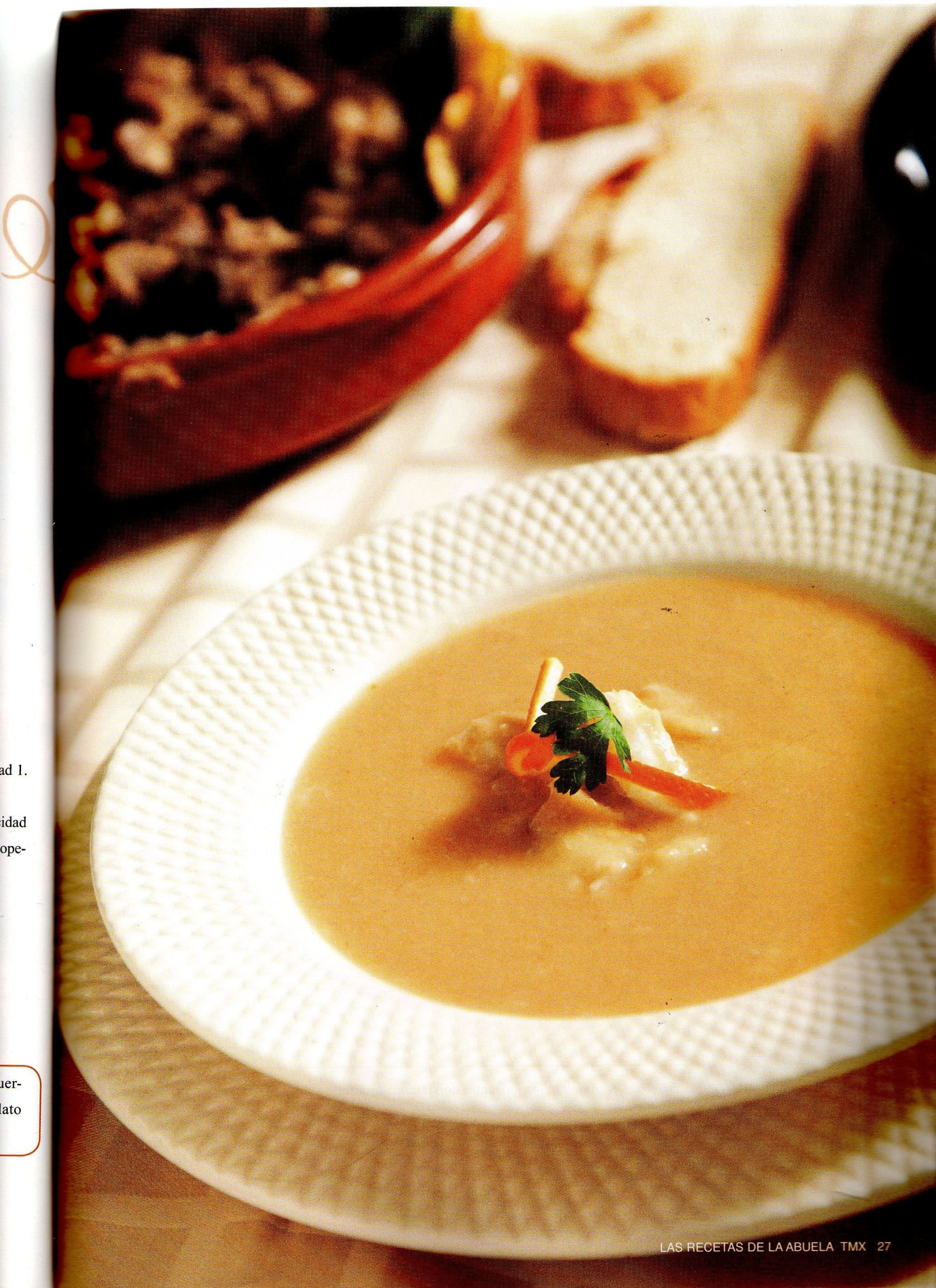
1. Pon en el vaso litro y medio de agua a hervir con la piel de la naranja, 20 minutos, varoma, velocidad 1. Mientras tanto, coloca el Varoma con el bacalao y cocínalo al vapor simultáneamente.

2. Reserva el caldo caliente y sin lavar el vaso pica el pan, los cominos, el pimentón y los ajos, a velocidad 4-5. Asegúrate de que queda como una crema bajándola de las paredes con la espátula y repitiendo la operación un par de veces.

3. Añade el caldo reservado al vaso, sazona y cuece todo 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

4. Al finalizar vierte un poco de vinagre y sirve en cada plato con dos rebanadas de pan tostado.

El día que se hacían las sopas cachorreñas, se enviaban a los niños a coger algunas naranjas fuertes de los árboles del parque, "las cachorreñas". Se servía sobre dos tostadas de pan en un plato hondo, de ese pan de miga firme del pueblo.



CREMA DE GUISANTES



Ingredientes

- 1/2 kg de guisantes congelados
- 45 gr de mantequilla
- 2 puerros la parte blanca
- 1 rama de apio
- 6 hojas de lechuga
- 1 zanahoria
- Sal
- Pimienta
- Unos picatostes tostados
- 3/4 de litro de caldo de verduras

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica el puerro cortado en varios trozos, dando 2 golpes de turbo, añade la mantequilla y sofríe 3 minutos, varoma, velocidad 1 y luego 7 minutos, 90º, velocidad 1.

2. Añade la zanahoria troceada, el apio, los guisantes y la lechuga, junto con un litro de caldo y cuece 10 minutos, varoma, velocidad 1 y luego 25 minutos, 100º, velocidad 2, con el cubilete quitado para que evapore y el cestillo sobre la tapadera para que no salte.

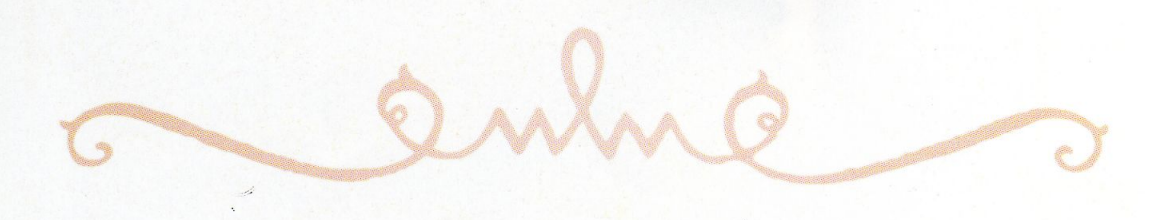
3. Deja templar un rato y tritura después a velocidad progresiva, dejándolo muy fino. Cuece de nuevo otros 10 minutos, varoma, velocidad 1.

4. Sirve caliente en una sopera, con picatostes.

A mi abuelo le encantaban los guisantes con jamón: Apartaba a un lado los guisantes... !Y se comía el jamón¡ Tampoco era santo de nuestra devoción, pero esta era la única forma en que nos los comíamos sin rechistar: en puré, con sus picatostes, que racionábamos para que nos durara todo el plato.



POTAJE DE PATATAS



Ingredientes

- Medio kg de patatas
- 3 puerros
- Una cebolla
- Medio cubilete de aceite
- Perejil
- Sal y Pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

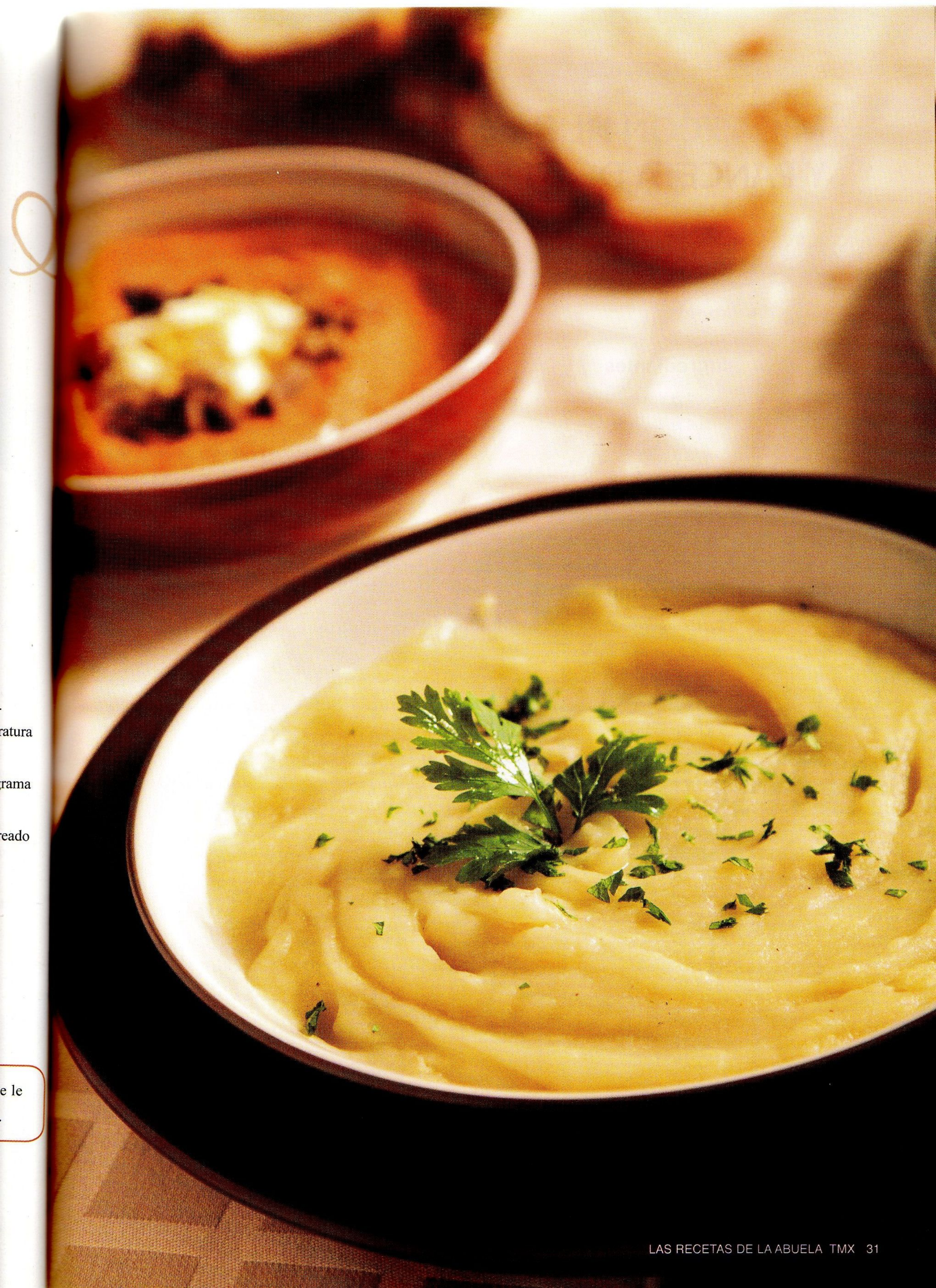
1. Lava y cota las patas y reserva. Pica el puerro 4 segundos, velocidad 5 y reserva junto a las patatas.

2. Sin lavar el vaso, pica la cebolla 3 segundos, velocidad 6 y rehoga con el aceite 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

3. Añade los ingredientes reservados del primer paso, medio litro de agua y salpimienta un poco. Programa 45 minutos, 100º, velocidad 2.

4. Deja que baje bastante de temperatura y pica todo a velocidad 5-6-8. Rectifica de sal y sirve espolvoreado de perejil.

Este es uno de los potajes preferido de mi abuela, le sienta bien y no tiene esos tropezones que le molestan tanto y le dan colesterol. Cuando lo hace nos apuntamos todos a comer en su casa.



MIGAS CON HUEVOS FRITOS Y PANCETA DE CERDO



Ingredientes

- 500 gr de miga de pan
- 100 gr de aceite
- 6 ajos grandes
- Un cuarto de litro de agua
- Sal
- Huevos
- Pimientos verdes de freír
- 200 gr de panceta picada en trozos regulares
- Chorizo crudo.

Preparación TM31 y (TM21)

1. Haz trozos con el pan y tritura en el vaso dando golpes de turbo hasta que queden trozos pequeños. Queda mejor si lo haces en dos veces.

2. Moja con el agua, mézcla para que se humedezca todo un poco y deja reposar en un cuenco aparte.

3. Pon la mariposa sobre las cuchillas y sofríe el aceite con los ajos y la panceta cortada en trocitos durante 3 minutos, varoma, velocidad 1.

4. Vierte en una sartén ancha y honda, los ajos con la panceta y el aceite, y añade el pan húmedo desmigado, sala un poco y cocina removiendo continuamente con una espumadera a fuego moderado.

5. Cuando estén doradas y sueltas retira a una fuente y sitúa en el centro. Sirve con los huevos fritos recién hechos, pimientos fritos, chorizos y también están muy buenas con naranjas.

Todas las abuelas a las que hemos preguntado tienen su propia receta de las migas, unas con tocino, otras con chorizo, con arencas (sardinas secas en salazón), y así tantas versiones como abuelas. Pero la receta más buena es cuando ya están frías, tomarlas con chocolate, como me las hacía mi abuela.

Presentación

Con TMX el tiempo de desmigar el pan es de unos segundos, el de hacer las migas depende de la habilidad del cocinero.



GUISO DE LA TÍA MARÍA



Ingredientes

- 900 gr de patata
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate pequeño
- Un pellizco de azafrán
- 1 sobrecito de colorante alimentario
- Sal y pimienta
- 4 huevos cocidos

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la cebolla y deja entera en el vaso. Pela las patatas y cota en gajos. Pon el tomate entero pinchado varias veces con un tenedor. Añade el resto de ingredientes, y cubre completamente con agua mineral. Pon el cestillo encima para que no salpique, y programa 25 minutos, a 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

2. Terminado el tiempo, comprueba que las patatas están bien cocidas (si no, programa unos minutos más), desecha el ajo, la cebolla y el tomate, y sirve las patatas con el caldo en plato hondo, espolvoreando un huevo duro troceado en cada plato, y un poco de perejil fresco picado por encima.

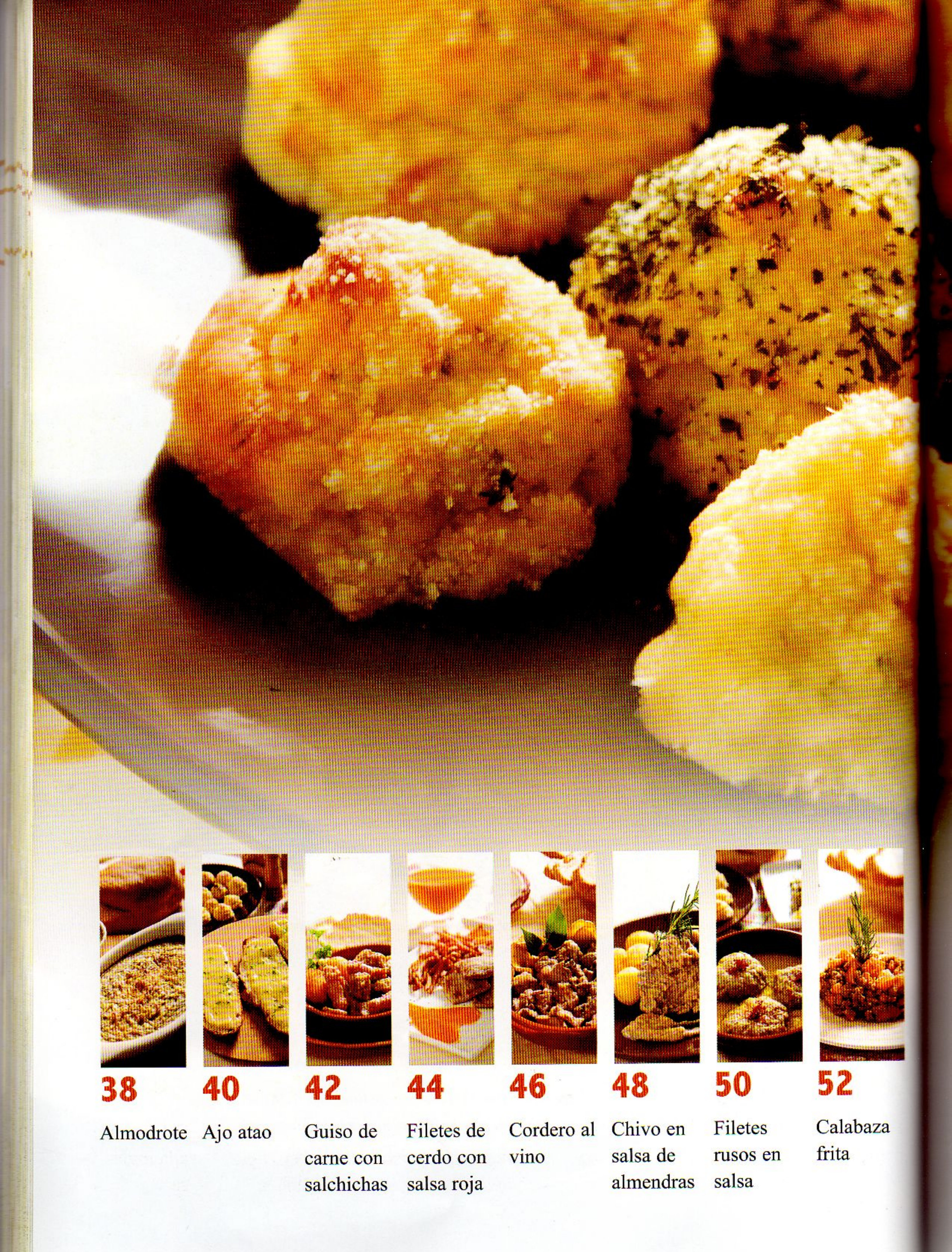
Siempre me sorprenderá el sabor de este guiso tan sencillo y económico que mi tía abuela, la hermana de mi abuelo, improvisaba cada vez que aparecíamos de visita. Ella comentaba "hijo, lo único que había antes en la casa era huevo, cebolla y papas".

Consejo

En TM21, este guiso requiere que la cebolla se cueza entera y que el tomate suelte su jugo durante el proceso. Para que con todos estos ingredientes no terminen rompiendo demasiado las patatas, puede hacerse un sofrito previo con cebolla y tomate, y después poner la mariposa en el vaso y añadir las patatas para que se cuezan en él, con los otros ingredientes restantes.



nchado
nineral
locidad
s más),
huevo
ela, la
ija, lo
ceso.
aldo
ezan





SEGUNDOS

ALMODROTE



Ingredientes

- 750 gr de berenjena
- 200 gr de queso rallado
- 4 huevos
- 1 cubilete de nata
- Sal y pimienta

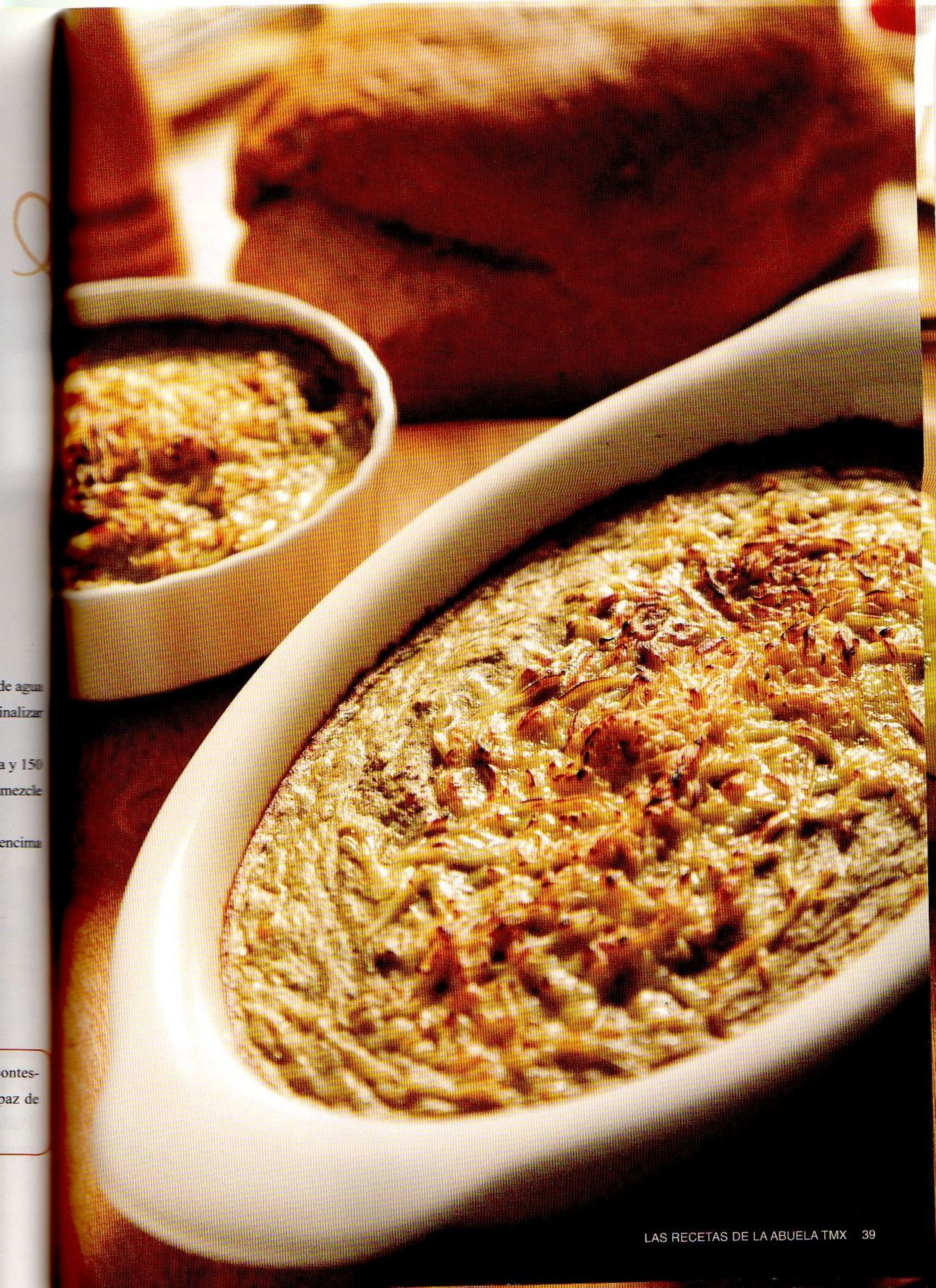
Preparación TM31 y (TM21)

1. Coloca las berenjenas peladas y cortadas en lonchas gruesas en el recipiente Varoma. Pon 750 gr de agua en el vaso y el recipiente Varoma encima. Cuece 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Al finalizar reserva para que enfríen un poco y desecha el agua del vaso.

2. Precalienta el horno a 200°. Colócalas en el vaso, junto con los huevos, la nata, la sal y la pimienta y 150 gr de queso rallado. Mezcla progresivamente hasta la velocidad 6, durante 30 segundos, para que se mezcle todo bien.

3. Vierte en un molde refractario, o en varios individuales, espolvorea el resto del queso rallado por encima y coloca al baño María en el horno, durante unos 45 minutos, a 200°.

A mi hermano pequeño le preguntaba mi abuela: "¿Quién quiere su almodrote?", a lo que contestaba inmediatamente "¡Con pan, abuela, con pan!". Lo curioso es que mi madre era incapaz de hacerle comer berenjenas de otra forma... ¿sería por el queso?.



AJO ATAO



Ingredientes

- 500 gr de patatas
- 3 dientes de ajo
- 1 huevo
- 1 cubilete de aceite virgen extra
- 1 cucharada sopera de vinagre de Jerez
- Sal y pimienta

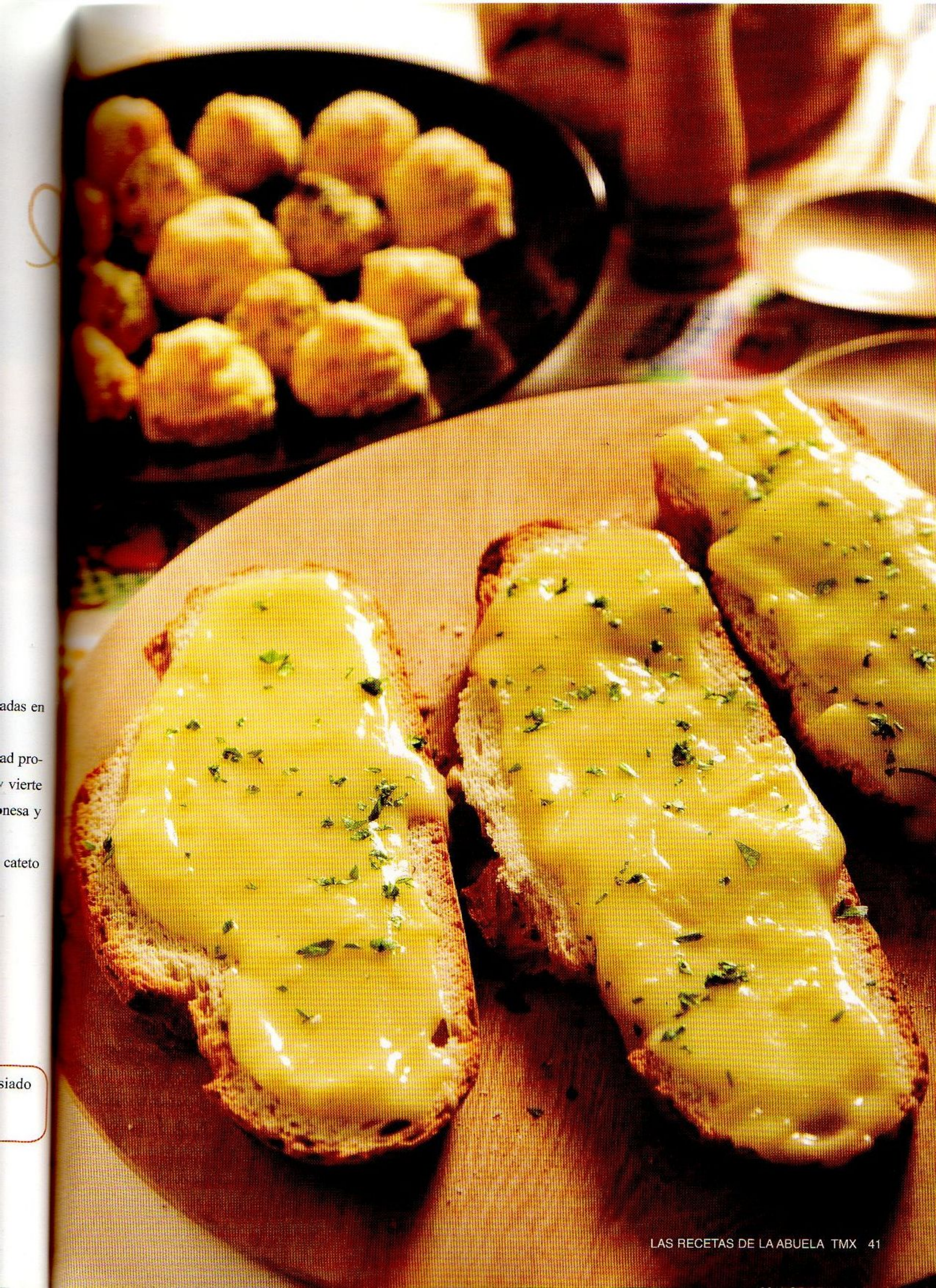
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon 750 gr de agua en el vaso y el recipiente Varoma encima. Coloca las patatas peladas y cortadas en cascos y tapa, programa 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

2. Deshecha el agua y pica las patatas, junto con el huevo, el vinagre, la sal y la pimienta a velocidad progresiva 2-6, sin temperatura, y cuando esté a velocidad 6, pon el cubilete boca arriba en el bocal y vierte en hilo el aceite sobre la tapa gris, para que vaya cayendo sobre la mezcla como si fuera una mayonesa y emulsione.

3. Corrige de sal y vinagre al gusto. Deja que enfríe completamente, y sirve sobre rebanadas de pan cateto tostado, espolvoreado con perejil o cilantro picado.

A mi abuelo y a mi padre les encantaba con una gran cantidad de ajos, a mí me parecía demasiado picante, pero mi abuela siempre me lo hacía un poco más suave.



GUISO DE CARNE CON SALCHICHAS




Ingredientes

- 500 gr de carne de cerdo en trozos de 2 cm x 2 cm aproximadamente
- 12 salchichas de carnicería
- Una cebolla
- 2 dientes de ajo
- Medio cubilete de aceite de oliva
- Medio cubilete de tomate natural triturado
- Medio cubilete de vino blanco seco
- Un cubilete y medio de caldo de carne
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica finamente la cebolla y los dientes de ajo, 4 segundos, a velocidad 5-6 y sofríe con el aceite 10 minutos, varoma, velocidad 2.

2. Con la mariposa sobre las cuchillas, añade la carne ya cortada en trozos y dora 8 minutos, varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: a velocidad 1).

3. Vierte los líquidos, sazona un poco y espolvorea de perejil picado. Programa 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, sin el cubilete.

4. Agrega las salchichas en trozos y si fuera necesario, añade más caldo, para que quede más jugoso y cuece 10 minutos más, varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: a velocidad 1). Comprueba de sal.

5. Sirve caliente y adereza con unas patatas fritas, o en puré.



minu-

velo-

ratura

jugo-
d 1).

FILETES DE CERDO CON SALSA ROJA



Ingredientes

- 6 filetes de cerdo
- 2 cucharadas soperas de manteca blanca
- 4 tomates
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Una hoja de laurel
- Orégano
- Una cucharadita rasa de pimentón dulce
- 1 guindilla
- Perejil
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Vierte los tomates y la cebolla en el vaso y da un par de golpes de turbo. Pon una cucharadita de manteca, el laurel y el orégano, el vino y el ajo, cuece con medio litro de agua, 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

2. Echa una guindilla roja y el pimentón y programa 5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad 1, al finalizar retira la guindilla y el laurel, espera que atempere unos minutos y tritura a velocidad 6-8-10 (en TM21: 5-7-9), hasta que quede fina.

3. Mientras asa los filetes por los dos lados dando la vuelta, sazonados y untados en manteca, a la parrilla en horno bien caliente.

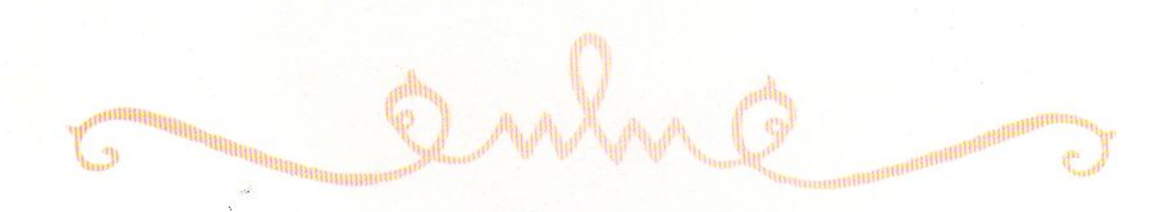
4. Sirve los filetes con la salsa y unas patatas cocidas.

Con esta salsa de tomate lo servía mi abuela todo: las salchichas, los filetes, la pasta, el arroz... en su casa era el "ketchup" que utilizábamos. Y nos encantaba.



 4 Raciones / 41 Minutos / Media

CORDERO AL VINO



Ingredientes

- 750 gr de cordero
- 1 cabeza de ajos
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 2 cubiletes de vino blanco seco
- Una hoja de laurel
- Una guindilla y unos granos de pimienta
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon los dientes de ajo sin pelar en el vaso, junto con el aceite. Programa 3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Sala los trozos de cordero y pónlos en el vaso junto a la pimienta, la hoja de laurel y la guindilla. Vierte sobre esto, todo el vino, y programa 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad 3 (en TM21: con la mariposa puesta desde el principio de este paso y a velocidad 1 y medio, ayudándote de la espátula), y después otros 35 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 2 (en TM21: con la mariposa puesta a velocidad 1 y medio) con el bocal destapado. (si salpica, pon el cestillo para que evapore sin salpicaduras).

Recuerdo con qué gusto se comía mi padre este plato cuando lo preparaba su madre. Los niños no apreciábamos tanto esos sabores tan extraños para nosotros, y mi abuela nos preparaba filetes rusos en salsa. Patatas fritas para todos, y todos contentos.



CHIVO EN SALSA DE ALMENDRAS



Ingredientes

- 750 gr de chivo en trozos pequeños.
- 1 cabeza de ajo
- 100 gr de miga de pan duro
- 125 gr de almendras crudas
- Pimienta en grano
- Laurel
- Zumo de 1 limón
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon el aceite, las almendras y los ajos pelados en el vaso y programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

2. Deja que se enfríe un poco. Añade el pan cortado en trozos pequeños, y tritura a velocidad progresiva 2-7. Baja la mezcla de las paredes el vaso con la espátula y tritura un par de veces más. Reserva aparte.

3. En el vaso sin limpiar, pon el chivo y rehoga 10 minutos a temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad 3 (en TM21: con la mariposa puesta desde el principio de este paso y a velocidad 1 y medio, 2 ayudándote de la espátula).

4. Añádele el "majao" del paso 1, el resto de los ingredientes y el agua, y programa 35 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 2 (en TM21: con la mariposa a velocidad 1 y medio 2).

Consejo

Si no encuentras chivo, siempre puedes utilizar cordero o cordero lechal, pero no pierdas la oportunidad si alguna vez tienes la posibilidad de comprar este tipo de carne, que sabe a pueblo y a cocina antigua.



FILETES RUSOS EN SALSA



Ingredientes

- 350 gr de carne de ternera picada
- 300 gr de carne de cerdo picada
- 2 huevos
- Una cucharada de harina
- Medio cubilete de aceite
- Un cubilete y medio de vino blanco
- 250 gr de cebolla
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Una carterita de azafrán en hebra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso los huevos, sal, pimienta, perejil, medio cubilete de vino y programa 1 minuto, a velocidad 3, sin temperatura.

2. Cuando todo esté batido añade la carne desmenuzada, poco a poco, a velocidad 3 (en TM21: velocidad 2). Forma los filetes rusos, pasa por harina, fríe y reserva.

3. Mientras, en el vaso sin lavar, vierte el aceite y pica la cebolla 4 segundos, velocidad 5-6. Agrega una cucharada de harina, un cubilete de vino, dos de agua, un poco de sal, azafrán y cuece 10 minutos, varoma, velocidad 2.

4. Vierte la salsa sobre los filetes en una cazuela y deja cocer a fuego suave unos 10 minutos.

5. Sirve en una fuente, con su salsa, acompañados con patatas fritas.

Mi abuela no sabía lo que eran las hamburguesas ni nada de eso... y en su casa no se concebía el comer rápido. Lo cierto es que este plato nos lo preparaba, cuando no nos gustaba lo que guisaba para los mayores... y para dos días que estábamos con ella... ¡nos tenía que mimar!



CALABAZA FRITA



Ingredientes

- 300 gr de calabaza pelada.
- 100 gr de pan duro (mejor cateto o candeal)
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de vinagre de Jerez
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Orégano y perejil
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la máquina en marcha a velocidad 6 y echa por el bocal los ajos. Para y despega los trozos de las paredes del vaso con la espátula y pon el pan tostado y en trozos pequeños, un poco de sal, el perejil, el orégano y el vinagre.

2. Programa 20 segundos, sin temperatura y velocidad progresiva 3-5-8. Despega de las paredes del vaso con la espátula y repite la operación tres veces. Reserva aparte.

3. Pon la calabaza en trozos uniformes y pica levemente con un golpe de turbo. Añade el aceite, y programa 6 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

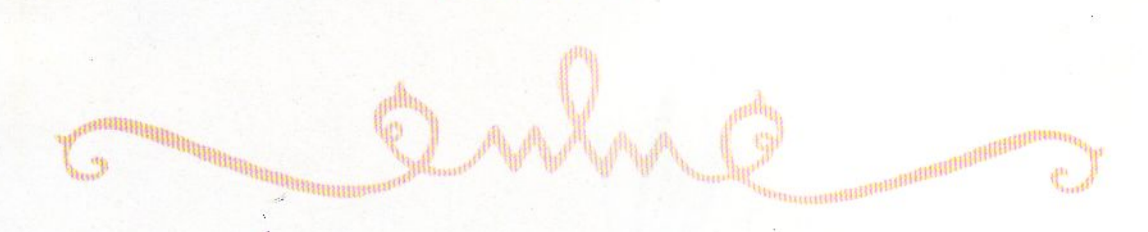
4. Añade de nuevo el "majao" del paso 1 y deja 3 minutos más, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

Consejo

Un aperitivo vegetal y sorprendente con el sabor de la tradición. Tuesta unas rebanadas de pan, pon la calabaza frita por encima y sirve (frío o caliente).



POLLO EN PEPITORIA



Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo duro
- 20 almendras tostadas
- Un cubilete de vino
- 2 cubiletes de caldo de pollo
- 1 cucharadita de harina
- Una rama de perejil
- Sal
- Medio cubilete de aceite

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica las almendras y el huevo duro 3 segundos, a velocidad 5, reserva.

2. Sin lavar el vaso, pica las cebollas, perejil y los ajos 4 segundos, velocidad 5, añade el aceite y sofríe 8 minutos, varoma, velocidad 1. Añade la harina y cocina 2 minutos, 100º, velocidad 1.

3. Mientras sala y saltea las pechugas cortadas en trozos, en usa sartén con un chorrito de aceite, hasta que estén un poco doradas, reserva.

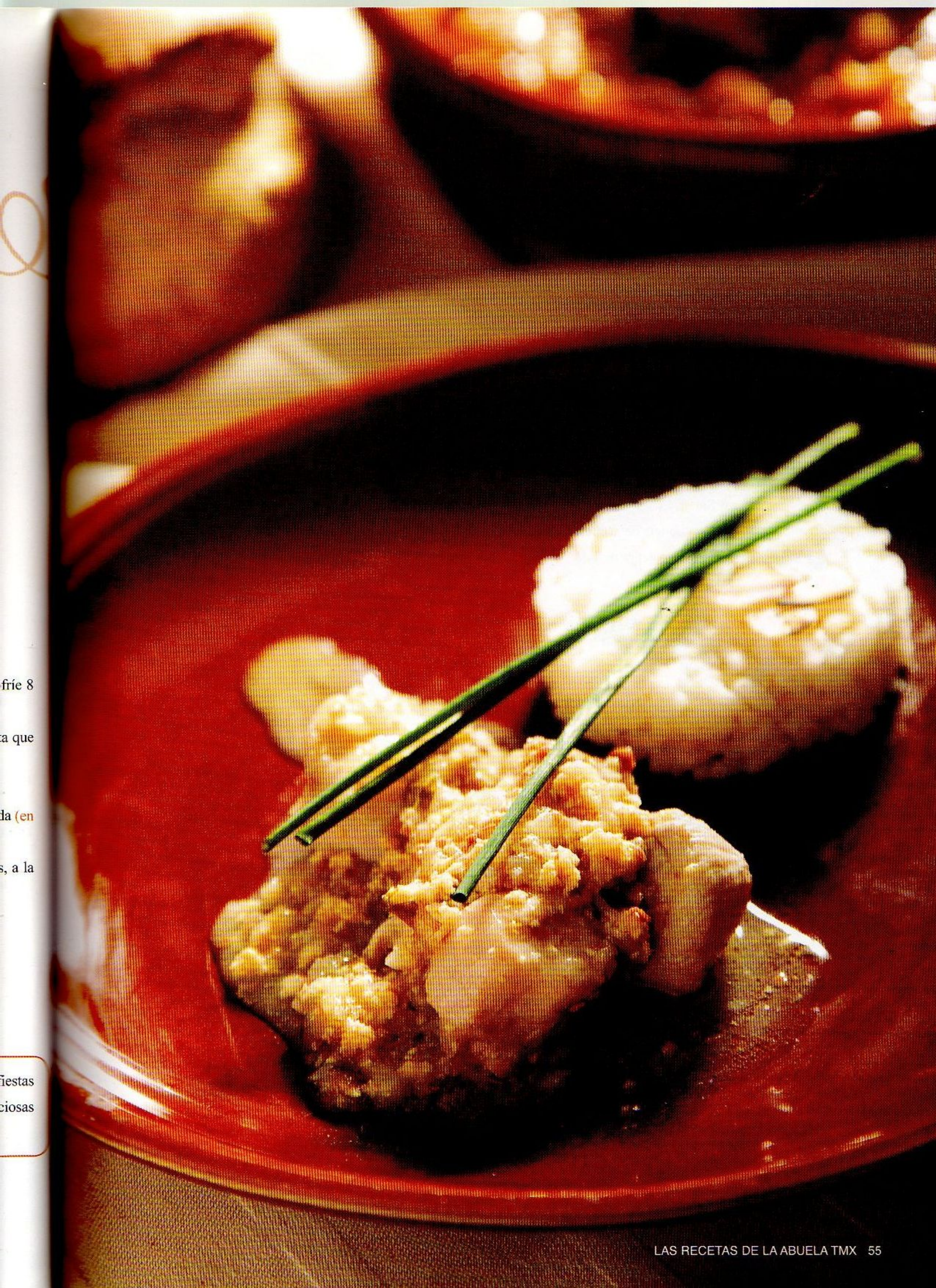
4. Pon la mariposa sobre las cuchillas, vierte el vino y calienta 1 minuto, varoma, velocidad 1.

5. Añade el pollo y los cubiletes de caldo. Cuece 15 minutos, 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1).

6. Agrega la mezcla de almendras y huevo reservado, comprueba de sal y programa 10 minutos más, a la misma velocidad y temperatura.

7. Sirve con flanes de arroz blanco.

El pollo era muy apreciado por su sabor y un verdadero lujo que se reservaba para los domingos y fiestas de guardar. Afortunadamente, la España rural fue la despensa que mantuvo vivas muchas deliciosas recetas relacionadas con las aves de corral.



BACALAO CON TOMATE



Ingredientes

Para el tomate frito:

- Un kilo de tomate triturado
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos, uno rojo y otro verde
- Sal
- Un cubilete de aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Medio cubilete de vino blanco
- Media cucharadita de azúcar

Para el bacalao:

- Un kg de bacalao desalado y limpio de espinas
- Harina de freír
- Aceite de oliva para freír

Preparación TM31 y (TM21)

Para el tomate frito:

1. Pica la cebolla y los ajos 4 segundos, velocidad 6 y agrega los pimientos troceados, vierte el aceite y sofríe 12 minutos, varoma, velocidad 2.

2. Añade el tomate, con la sal, la pimienta molida y el azúcar. Cuece todo 30 minutos, 100º, velocidad 1, sin el cubilete y con el cestillo puesto sobre la tapadera para que no salpique.

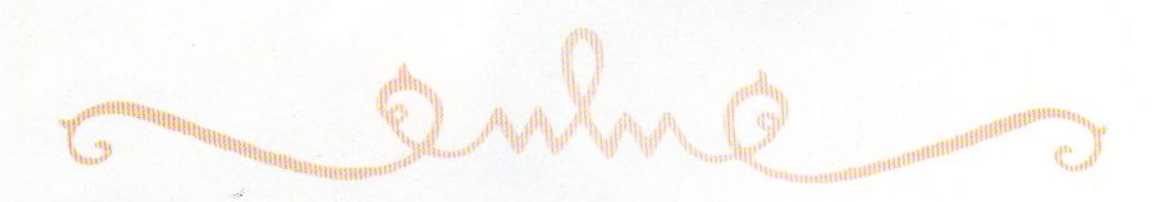
3. Vierte el vino blanco y cuece 15 minutos, 100º, velocidad 1.

4. Enharina los trozos de bacalao bien escurridos y fríe hasta que se doren un poco. Dispón en una cazuela y echa por encima el tomate frito, cocina a fuego suave 15 minutos y sirve en esta cazuela bien caliente.

El bacalao salado era y es, un producto muy apreciado por su intenso sabor, su magnífica conservación y la recuperación excepcional del pescado para cocinarlo, después de haberlo mantenido en agua durante un tiempo, consiguiendo desprender la sal que lo ha conservado durante meses.



PASTELILLOS DE BACALAO

Ingredientes

- 250 gr de bacalao desalado y limpio de espinas
- 3 huevos
- 1/2 kg de patatas
- 30 gr de mantequilla en pomada
- 1/2 cebolla
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Pan rallado

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica los ajos, la cebolla, perejil, pimienta, nuez moscada, mantequilla, 2 de los huevos, 4 segundos, velocidad 5, sala levemente y reserva.

2. Calienta medio litro de agua en el vaso, 5 minutos, varoma, velocidad 1.

3. Cuando el agua empiece a hervir pon las patatas peladas, pero sin partir, dentro del cestillo, introduce en el vaso y cuece 20 minutos, 100º, velocidad 2. Escurre el agua y retira el cestillo.

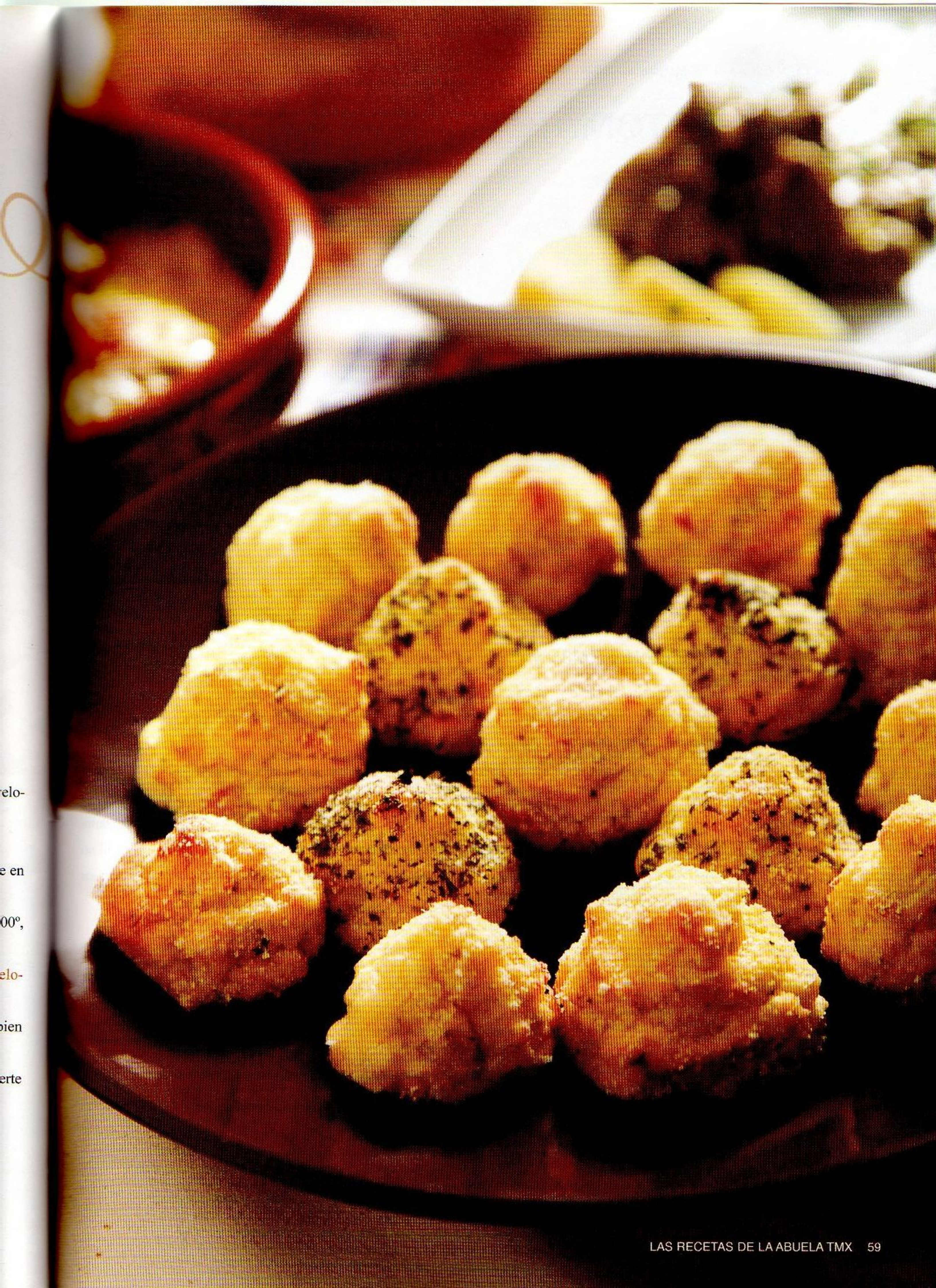
4. Pon el bacalao desmigado junto con las patatas partidas en trozos en el vaso y cocina 3 minutos, 100º, velocidad 3. Al finalizar, tritura hasta formar un puré a velocidad 5-6-7.

5. Mezcla con los ingredientes picados del primer paso, 30 segundos, a velocidad 3 (en TM21: velocidad 2).

6. Forma bolas con las manos o pon en una manga pastelera y reparte por la bandeja del horno bien enharinada.

7. Bate el huevo que queda y pinta los pastelillos con este, espolvorea con pan rallado y cuece a horno fuerte unos minutos, hasta que se doren.

8. Sirve con un poco de lechuga o rúcula.



SOPA DE TOMATE Y COQUINAS

Ingredientes

- 4 tomates bien maduros
- 3 dientes de ajo
- Medio cubilete de aceite
- 1 manojo de hierbabuena
- 500 gr de coquinas
- Sal y pimenta

Preparación TM31 y (TM21)

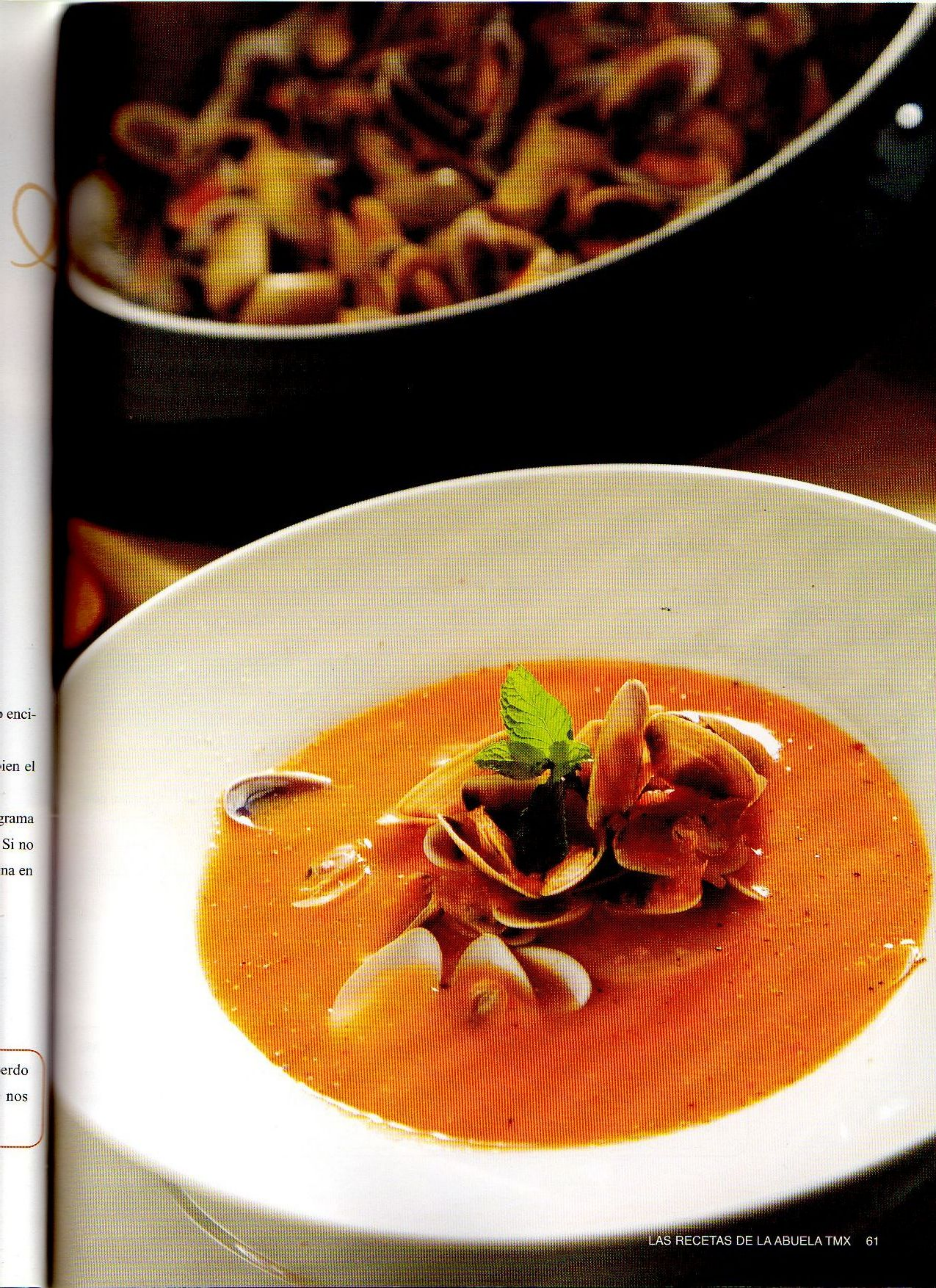
1. Cocina el ajo laminado y el aceite, y programa 3 minutos, temperatura varoma, , velocidad 2.

2. Incorpora el tomate en daditos y cuece 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Pon el cestillo encima para que evapore bien, pero no salpique el tomate.

3. Incorpora unos 200 gr de agua fría, y programa 2 minutos, velocidad progresiva 2-6 para picar bien el tomate.

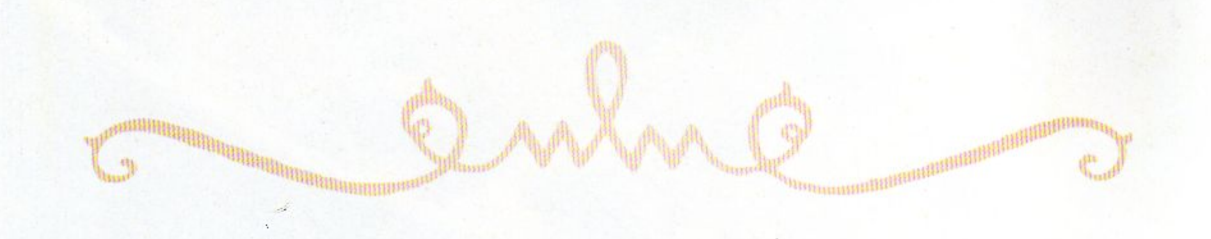
4. Pon otros 600 gr de agua. Coloca las coquinas en el recipiente Varoma, éste sobre la tapadera y programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Al finalizar comprueba que estén abiertas las coquinas. Si no es así, cuece unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Al finalizar, sumerge la hierbabuena en la sopa para que infusione levemente.

Esta es una sopa de pescadores, sencilla y humilde, que tiene sabor a mar y a yerbabuena. Recuerdo que la tomábamos mucho cuando íbamos a la costa de Cádiz de visita a unos parientes que nos acogían con todo el arte y el cariño de esa tierra.



 4 Raciones / 25 Minutos / Media

FALDA CON GUISANTES



Ingredientes

- 700 gr de falda de ternera cortada en trozos pequeños
- 1/2 kg de guisantes congelados
- Un cubilete de vino blanco
- Dos cubiletes de caldo de carne
- Dos cucharadas de harina
- Medio cubilete de aceite
- Sal y pimienta
- Una hoja de laurel

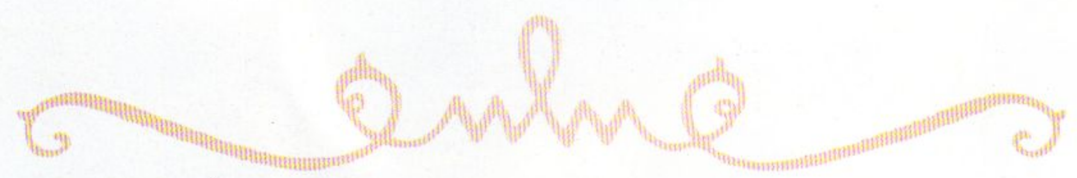
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la mariposa y calienta el aceite 2 minutos y medio, temperatura 100º, velocidad 1.
2. Añade la carne junto con el aceite y saltea 3 minutos, varoma, velocidad 2.
3. Agrega los guisantes, la harina, el vino, el laurel, el caldo y salpimienta. Cocina con el cubilete puesto para evitar excesiva evaporación, 40 minutos, temperatura 100º, velocidad 2.
4. Rectifica de sal y sirve.

Siempre ayudábamos a la abuela a pelar los guisantes y las habitas sacándolos de sus vainas. Me encantaba cómo estaban dentro de su funda, ordenaditos uno detrás de otro. De vez en cuando mi abuela se comía uno así, crudo, y nos daba otro a probar. ¡Por supuesto nosotros eso no lo probábamos ni dormidos!



CARNE DE CERDO GRATINADA

Ingredientes

- 1/2 de kg carne de cerdo picada
- 1/2 de kg patatas peladas y partidas en cuadritos ya cocidas
- 150 gr de queso rallado
- Un cubilete de aceite de oliva (o 100 gr de mantequilla)
- Una cebolla grande
- 500 gr de tomate natural triturado
- 200 gr de nata para cocinar (opcional)
- Sal
- Una cucharadita pequeña rasa de azúcar
- Perejil
- Orégano
- Pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

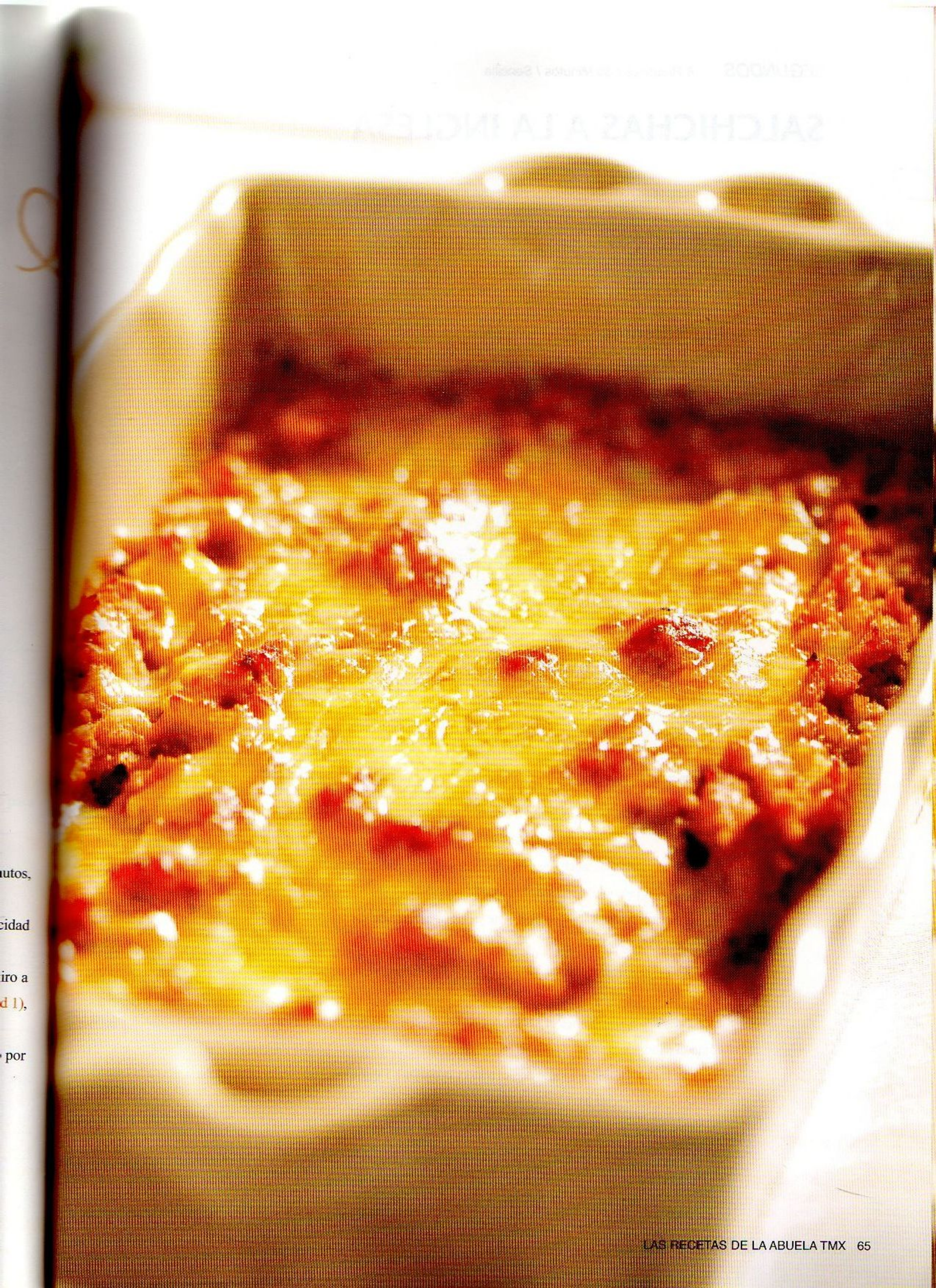
1. Sofríe la carne con la mitad del aceite, unos minutos. Reserva aparte.

2. Pica la cebolla en 5 segundos, velocidad 6. Vierte, la otra mitad del aceite, rehoga la cebolla 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 con el cubilete puesto para evitar que evapore demasiado.

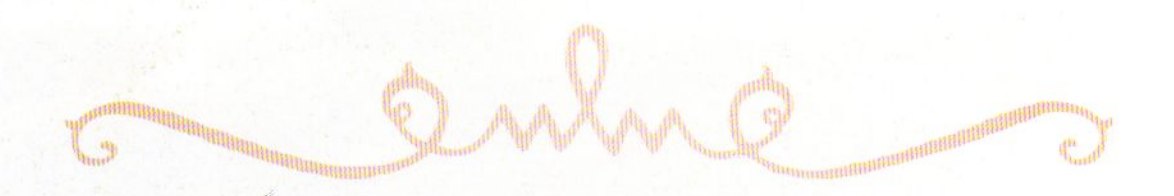
3. Añade el tomate, sal, azúcar, orégano, perejil y la nata (opcional), y sofríe 15 minutos, varoma, velocidad 2, con el cubilete puesto para que no evapore (si añades la nata aumenta el tiempo 3 minutos más).

4. Agrega las patatas y la carne a la mezcla poco a poco y programa nuevamente 3 minutos, varoma, giro a la izquierda, velocidad 2 (en TM 21: con la mariposa puesta desde el principio de este paso y a velocidad 1), ayúdate con la espátula para que la carne no se quede arriba y se mezcle bien. Rectifica de sal.

5. Pon la mezcla en una fuente de horno, cuece a horno medio 10 minutos, después espolvorea el queso por encima y gratina hasta que se dore.



SALCHICHAS A LA INGLESA

Ingredientes

- 1 kg de salchichas blancas
- 2 cebollas medianas
- 1 diente de ajo
- 150 gr de taquitos de jamón serrano
- 1 cucharadita de azúcar
- 250 gr de champiñones laminados
- 2 cubiletes de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de harina
- Medio cubilete de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla y el ajo 6 segundos, velocidad 5 y sofríe, junto con el aceite 8 minutos, varoma, velocidad 1.

2. Mientras saltea las salchichas en una sartén con un poco de aceite para que se doren un poco y resérvalas.

3. Agrega el jamón al vaso y sofríe con la cebolla y el ajo ya picados, 1 minuto, varoma, velocidad 1.

4. Sitúa la mariposa sobre las cuchillas y pon la harina, azúcar y laurel, pimienta, sala levemente y programa 2 minutos, 100º, velocidad 1.

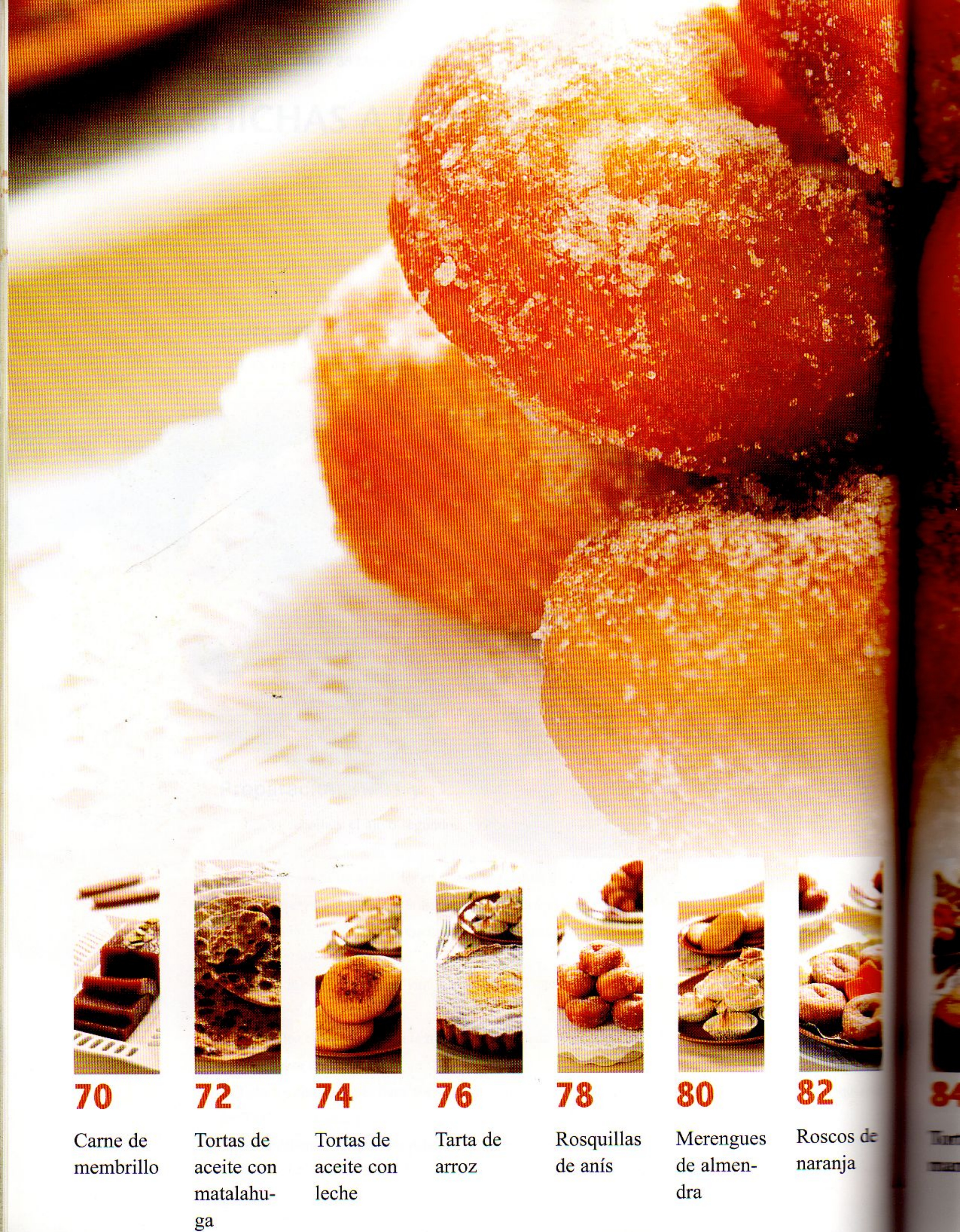
5. Añade las salchichas y el vino y cuece 15 minutos, varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1).

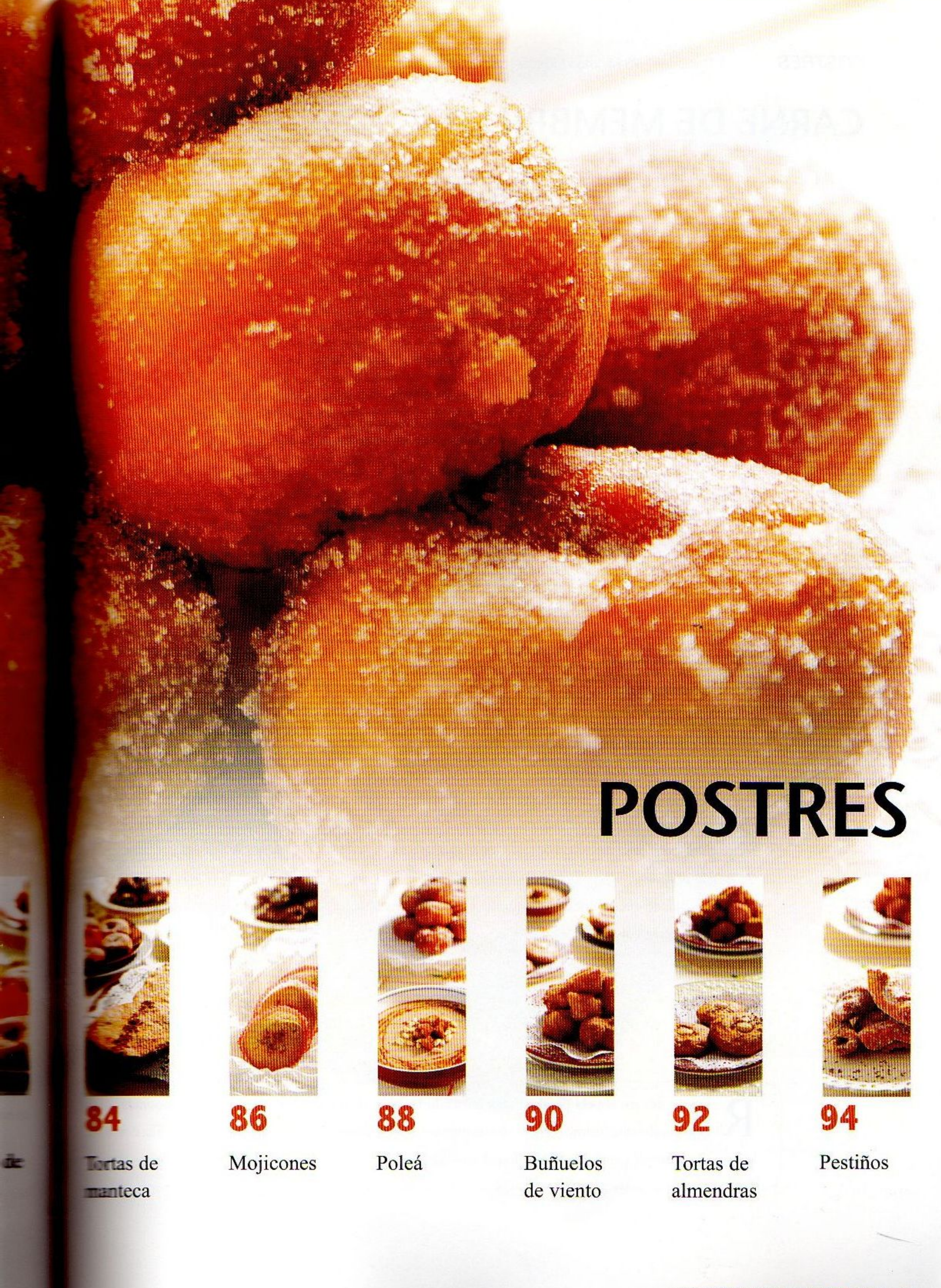
6. Saltea los champiñones en la misma sartén donde se doraron las salchichas un par de minutos para que cojan el sabor de estas.

7. Echa los champiñones junto con el resto y programa 5 minutos, 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1).

8. Sirve caliente, con puré de patatas y con perejil espolvoreado.







POSTRES

CARNE DE MEMBRILLO



Ingredientes

- 700 gr de membrillo
- 500 gr de manzana golden
- 1 limón mediano pelado (sin la parte blanca)
- 1 kg de azúcar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Bajo el grifo de agua fría, lava bien los membrillos para quitarles la "pelusilla". Córtalos en cuartos, y ponlos en el Varoma, sobre el vaso, con 3/4 de litro de agua, 25 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2 (si quieres puedes poner en el agua una rama de canela).

2. Deja enfriar y retira el corazón duro y las pepitas del membrillo. Vierte la carne del membrillo en el vaso vacío, cortada en trozos pequeños, junto a la manzana pelada y descorazonada, y el limón pelado (sin la parte blanca) y cortado en gajos. Da varios golpes de turbo y pon la máquina a velocidad 5-7-9 para picarlo todo bien ayudándote de la espátula para que los trozos bajen todos.

3. Añade el azúcar, y programa 45 minutos, a 100º, velocidad 5, y pon encima el cestillo para evitar que salpique (cuidado que el dulce de membrillo caliente quema mucho). Vierte en un recipiente adecuado y deja enfriar completamente.

Recuerdo que mi abuela pasaba horas haciendo la carne de membrillo cuando era la temporada, y que luego duraba muchísimo. Ella le añadía manzanas. Así, decía, sabía mucho más suave... ¡Sea como sea, la suya era la mejor carne de membrillo del universo!


uartos, y
locidad 2
n el vaso
n la parte
arlo todo
vitar que
do y deja
da, y que
omo sea,

 4 Raciones / 10 Minutos + tiempo de reposo de la masa. / Sencilla

TORTAS DE ACEITE CON MATALAHUGA





Ingredientes

- 500 gr de harina de fuerza
- 250 gr de agua mineral
- Una pizca de sal
- 20 gr de levadura de panadería.
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra.
- 2 cucharaditas de matalahuga (anís en grano)
- Azúcar al gusto
- Una cucharada sopera de ajonjolí

Preparación TM31 y (TM21)

1. Fríe en una sartén el aceite a fuego fuerte. Cuando empiece a humear, echar la matalahuga y retirar del fuego, removiendo constantemente para que se fría todo homogeneamente. Vierte directamente en el vaso de la TMX.

2. Añade la harina, una pizca de sal, el agua y la levadura, y dar un par de golpes de turbo para que se mezcle todo. Programa 3 minutos, velocidad espiga, sin temperatura.

3. Retira la masa del vaso y deja reposar dentro de una bolsa de plástico cerrada en el frigorífico durante al menos dos horas.

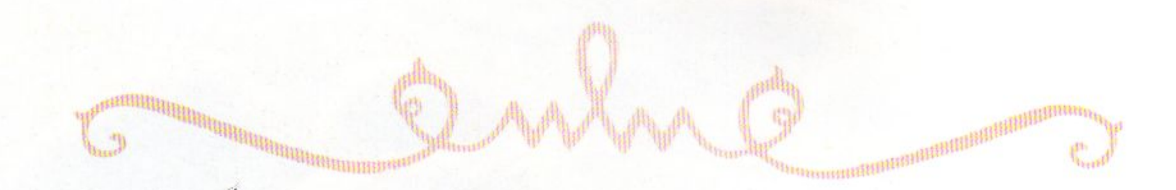
4. Precalienta el horno a 200º. Sobre una superficie enharinada, forma con un rodillo tortas de masa de un milímetro de grosor, y coloca en la bandeja del horno (tendrás que hacerlo por tandas).

5. Píntalas con aceite de oliva virgen extra y espolvorea abundantemente con azúcar y un poco de ajonjolí. Hornea a 200º durante unos diez minutos, esperando a que se doren bien por arriba sin quemarse (si no se doran, pon un poco el grill). Déjalas enfriar sobre la rejilla.

Me cuenta mi madre que cuando la abuela preparaba tortas, las llevaban al horno de mi tío Alonso, el panadero. Si pensamos en esto, nos damos cuenta de cuánto nos cuesta hacer estas cosas, pese a las facilidades de hoy día. Cualquier casa cuenta con un horno y muchas con una TMX para hacernos la vida más sencilla.



TORTAS DE ACEITE CON LECHE



Ingredientes

- 2 cubiletes de aceite frito con dos cucharaditas de matalahuga, frío
- 2 cubiletes de leche
- 2 cubiletes de azúcar
- 5 cubiletes de harina
- Medio sobre de levadura en polvo
- Pasas de corinto, almendras, etc.

Preparación TM31 y (TM21)

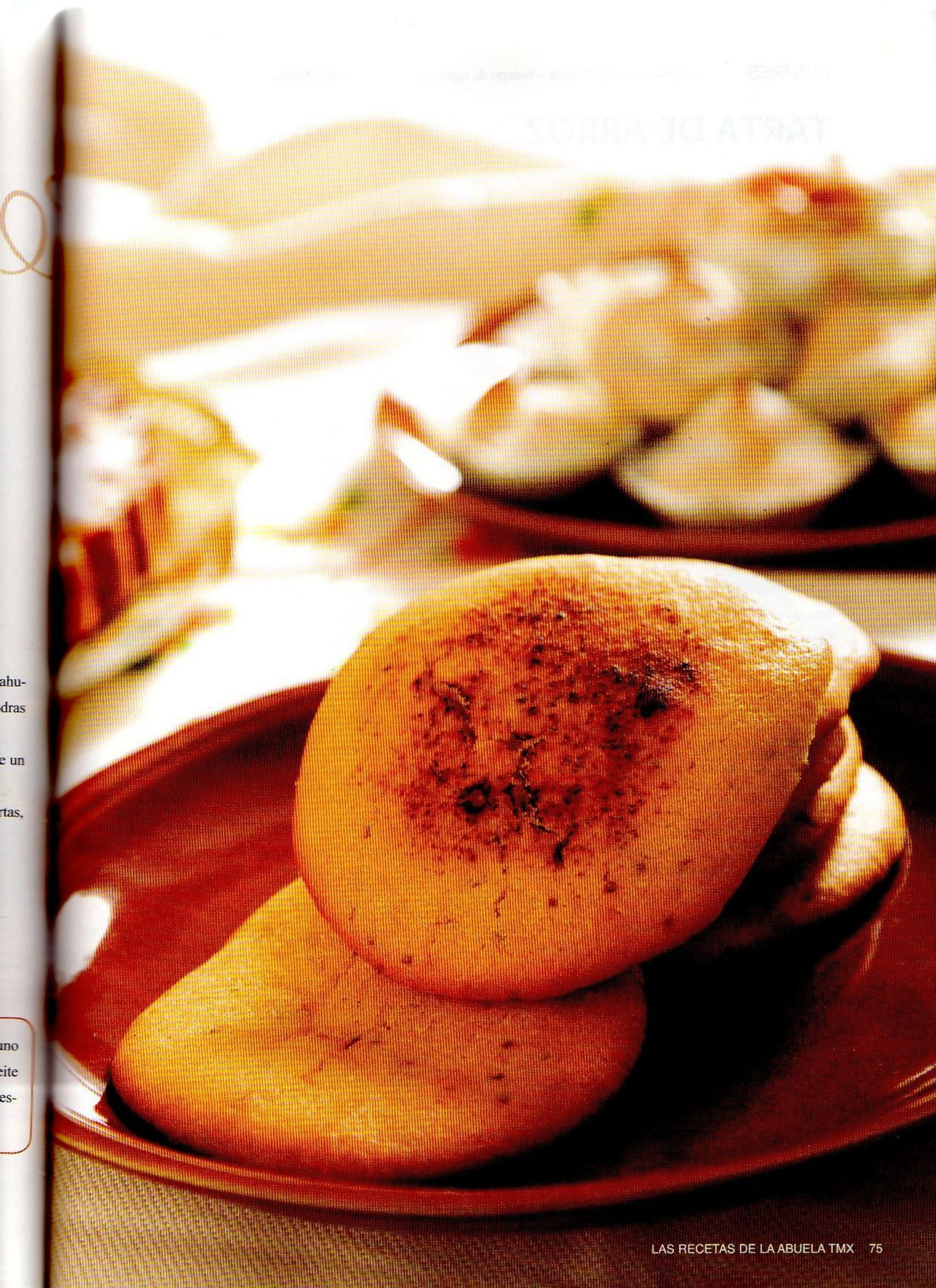
1. Vierte todos los ingredientes líquidos en el vaso y programa 30 segundos, velocidad 4, añade la matalahuga y mezcla unos segundos, a velocidad 3, si quieres en este paso puedes añadir pasas de corinto o almendras partidas, pero es opcional.

2. Añade la harina poco a poco por el bocal y con la levadura mezclada, a velocidad 3 y medio, durante un minuto aproximadamente, que te quede sin grumos.

3. Forra la bandeja del horno con papel encerado y con una cuchara ve disponiendo la masa de las tortas, deja espacio entre una y otra.

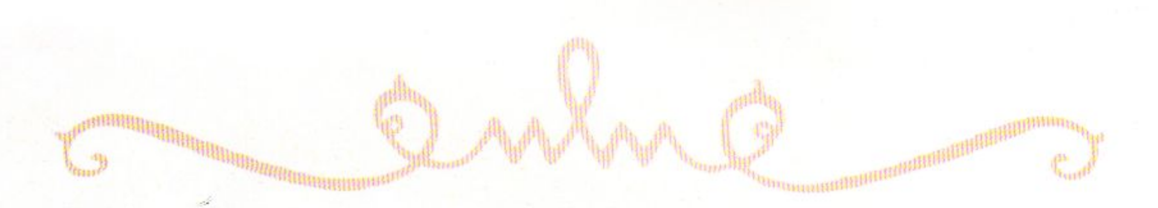
4. Introduce en el horno a una altura media y cuece unos 15 minutos, a 180º.

Estas tortas eran además del pan con chocolate, o la rebanada de pan con mantequilla, parte del desayuno de muchos niños y nos las envolvían en papel y las llevábamos en la cartera al colegio. Con el aceite culinario ya frito se hacían muchos postres, intensificando el sabor de estos y por supuesto evitando el despilfarro, nuestras abuelas le sacaban partido a todo, fueron las primeras en reciclar.



 4 Raciones / 45 Minutos + tiempo de reposo de la masa sablé. / Media

TARTA DE ARROZ

Ingredientes

Para la pasta sablé:

- 300 gr de harina
- 200 gr de mantequilla
- 3 yemas huevo
- 70 gr de agua fresca
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- 150 gr de arroz
- 175 gr de azúcar
- 60 gr de mantequilla
- 650 gr de leche
- 4 huevos y las 3 clara sobrantes de la pasta sablé
- 100 gr de nata
- 1 pizca de sal
- 1 vaina de vainilla
- Azúcar glas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes de la pasta sablé en el vaso de la TMX y programa 20 segundos, velocidad progresiva 2-6. Retira toda la masa y déja reposar en el frigorífico, unas 2 horas o un mínimo de 30 minutos.

2. Pon el arroz en el cestillo y lava bien en agua fría hasta que el agua salga clara. Pon el cestillo en el vaso junto con 1 litro y medio de agua, y programa 15 minutos, a 100º, velocidad 3.

3. Escurre bien el arroz y ponlo en el vaso vacío (ya sin cestillo), junto con la leche, la nata y la pizca de sal. Corta la vaina de vainilla por la mitad a lo largo, y agrega también en el vaso. Programa 30 minutos, a 90º, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: con la mariposa sobre las cuchillas y velocidad 1), destapado y con el cestillo encima para que no salpique.

4. Deja enfriar un rato, quita la vainilla y vierte el azúcar y los huevos batidos. Programa 30 segundos, giro a la izquierda, velocidad 3-4 (en TM21: velocidad 1)hasta que esté todo mezclado, pero sin romper el arroz.

5. Precalienta el horno a 180º. Engrasa un molde rizado con mantequilla, y "fórralo" por dentro con la pasta sablé, dejando una capa de unos tres milímetros por todos lados. Si quieres, con el sobrante puedes forrar un minimolde rizado como en la foto.

6. Dispón un papel de horno sobre la pasta sablé, y vierte ahí garbanzos o judías crudas, para evitar que suba al hornearlo. Cuece en la parte baja del horno a 180º, durante unos 10-12 minutos, vigilando que no se tueste.

7. Saca del horno y vierte en el molde el preparado de arroz, dejando un par de milímetros de borde (no lo llenes hasta arriba). Colócalo en el centro del horno a 180º, durante unos 30 minutos. Si ves que se hincha demasiado al hornearse, pincha con un cuchillo para que salga el aire. Sácalo antes de que se tueste demasiado por arriba. Espolvorea con abundante azúcar glas y deja templar.

Esta tarta, en mi casa nos la comíamos templada porque no le dábamos tiempo a enfriarse. Cuando sobraba algo (con estas cantidades sale una tarta bien grande), al día siguiente mi madre nos la calentaba en la sartén, para que estuviera por dentro tibia y por abajo crujiente. Yo ahora la acompaño con una bola de cremoso helado de vainilla.



 8 Raciones / 10 Minutos / Media

ROSQUILLAS DE ANÍS



Ingredientes

- 1/2 cubilete de aceite frito frío
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 cubiletes de azúcar
- 1/2 cubilete de anís o vino dulce
- 2 huevos
- 250 gr de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 cucharadita de anís en grano

Parar freír:

- Aceite para freír
- Azúcar para rebozar rosquillas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Bate todos los ingredientes, menos la harina y la levadura, a velocidad 5, durante 20 segundos.

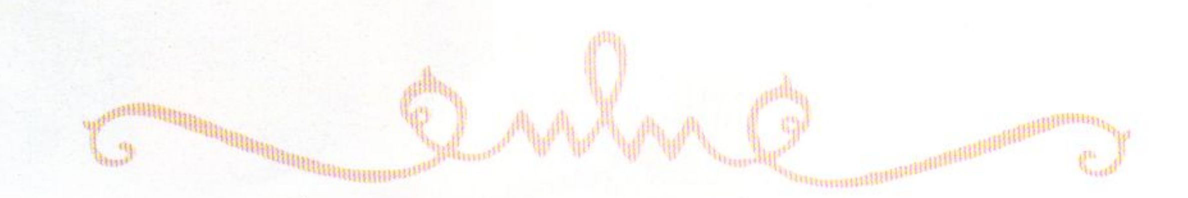
2. Agrega la levadura junto con la harina y mezcla, 6 segundos, a velocidad 4 y después 2 minutos, velocidad espiga.

3. Saca del vaso con las manos un poco humedecidas en aceite para que no se te pegue, amasa un poco sobre una mesa enharinada y forma tiras largas. Corta proporcionalmente y une cada trozo formando una rosquilla.

4. Fríe en aceite no muy caliente, hasta que se doren y retira a un plato con azúcar. Embadurna bien y pon en una fuente para servirlas frías.



MERENGUES DE ALMENDRA



Ingredientes

- 6 claras de huevo
- 500 gr de azúcar
- 200 gr de almendras fileteadas

Preparación TM31 y (TM21)

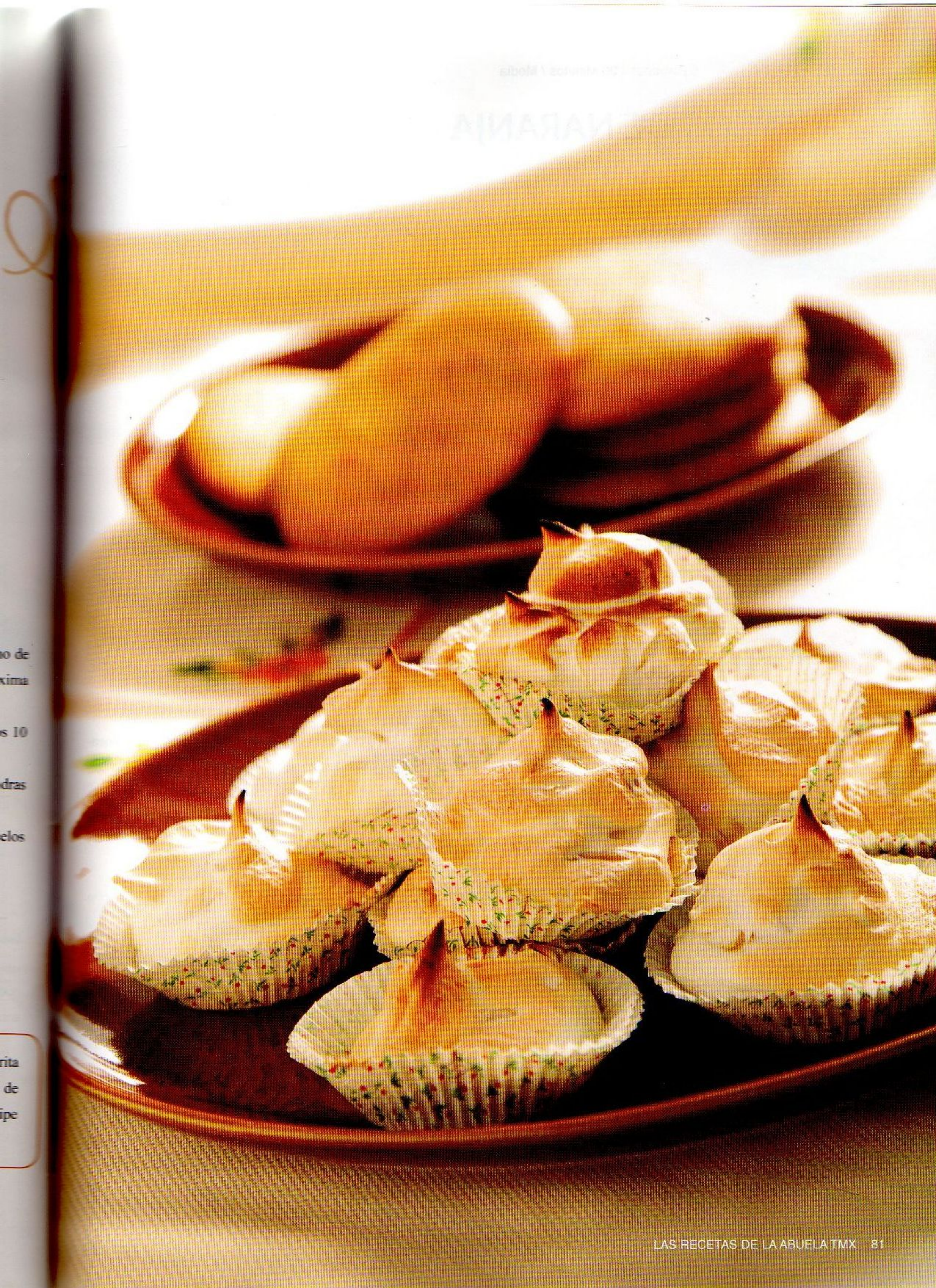
1. Precalienta el horno a 160º. Limpia muy bien de grasa el vaso de la TMX. Echa un chorro de zumo de limón sobre las cuchillas. Pon el azúcar y las claras en el vaso, y programa 2 minutos, a velocidad máxima (pon el cubilete para que no salpique).

2. Coloca la mariposa y bate 6 minutos, a 37º (en TM21: temperatura 40º), velocidad 3 y medio, unos 10 segundos antes de terminar, vierte las almendras fileteadas por el bocal.

3. Pasa el merengue a una manga pastelera sin boquilla (ten en cuenta que si le pones boquilla, las almendras no pasarán).

4. Dispón en la bandeja del horno, moldes de magdalena y sirve un poco sobre cada uno de ellos. Cuécelos a 160º entre 12 y 15 minutos teniendo cuidado de que no se quemen por arriba.

Cuando hacía estos merengues para sus nietos, mi abuela escondía en uno de ellos una pequeña figurita de cristal como premio. Después adaba vigilando, muerta de miedo, para evitar que cualquiera de nosotros nos tragáramos el regalo. El nieto que se la encontraba en su merengue se convertía en el príncipe o la princesa durante todo ese día.



 8 Raciones / 30 Minutos / Media

ROSCOS DE NARANJA



Ingredientes

- 500 gr de harina
- El zumo de 5 naranjas
- La piel de una naranja (sin la parte blanca)
- Medio cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadita rasa de canela en polvo
- 1 cucharadita rasa de bicarbonato
- Abundante aceite de girasol para freír
- Azúcar con canela en polvo para rebozarlos

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso el azúcar y la cáscara de naranja, y pica progresivamente a velocidad 3-10 progresivamente, hasta que la cáscara se pulverice completamente (ayúdate con la espátula).

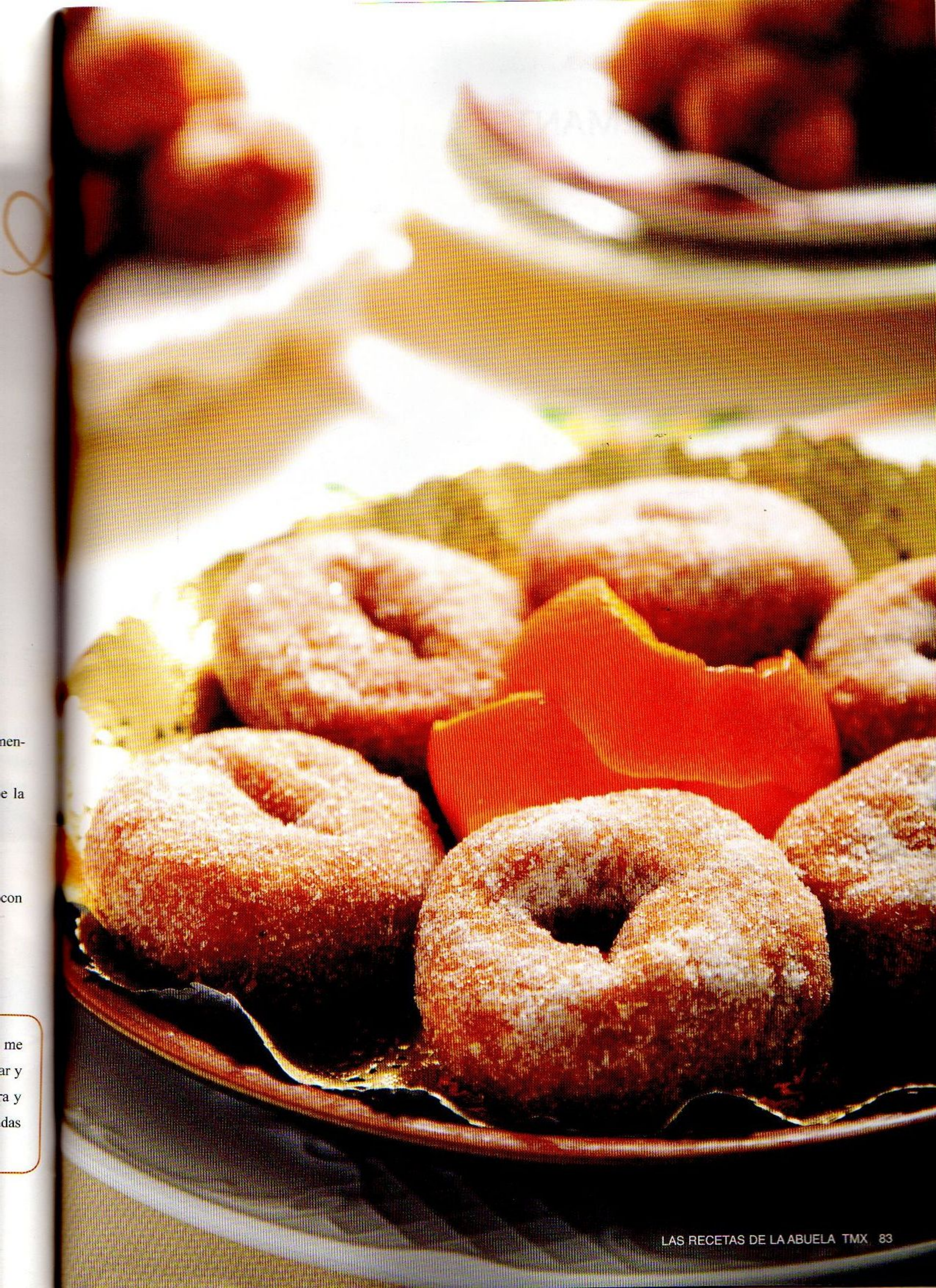
2. Añade el resto de los ingredientes y mezcla durante 30 segundos, a velocidad 6 ayudándote de la espátula.

3. Amasa 2 minutos, velocidad espiga. Deja reposar la masa al menos 20 minutos.

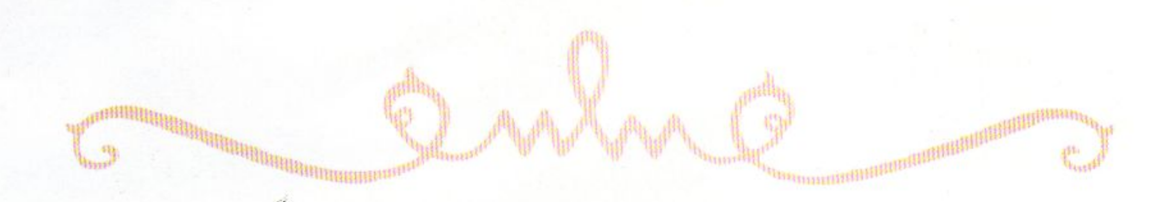
4. Saca bolitas del tamaño de una albóndiga, aplástalas levemente y hazles el agujero con el dedo.

5. Fríe en abundante aceite caliente a fuego moderado. Escurre en un papel absorbente y reboza luego con la mezcla de azúcar y canela.

Es bueno para que sean más esponjosas que reposen un buen rato, pero nos daba la prisa y mi abuela me daba un trozo para que hiciera bolitas y les clavara el dedo, ellas las freía, las dejaba sobre el azúcar y les daba vueltas. Luego en un plato, tapadas con una servilleta, las dejaba enfriar en lo alto de la nevera y cuando iba a buscarlas no quedaba ni una. Por la casa había niños y no tan niños... con las bocas manchadas de azúcar.



TORTAS DE MANTECA



Ingredientes

- 250 gr de manteca de cerdo
- 1 cubilete de azúcar
- 1 cubilete de Jerez
- 1 cubilete de aceite frito frío
- 1 huevo
- 500 gr de harina

Preparación TM31 y (TM21)

1. Bate la manteca a 2 minutos, 37º (en TM21: 40º) velocidad 3.

2. Sin poner temperatura programa a velocidad 3 y ve echando poco a poco el azúcar, jerez, aceite y el huevo.

3. Añade la harina de la misma manera, durante 1 minuto, velocidad 3 y luego 1 minuto velocidad espiga hasta que quede una masa consistente.

4. Sobre una mesa enharinada, amasa un poco con las manos, haz un rulo largo y divide en trozos iguales, da formas de bolas y aplástalas con las manos sobre la bandeja del horno previamente forrada con papel encerado, pinta de clara de huevo y espolvorea de azúcar.

5. Hornea 20 minutos, a 190º.



MOJICONES




Ingredientes

- 3 huevos
- Un yogur de limón
- 1 cubilette y medio de aceite de oliva
- 500 gr de harina
- 3 cubiletes de azúcar
- 2 sobrecitos de levadura en polvo
- Ralladura de un limón
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura la piel del limón junto con el azúcar, a velocidad máxima de forma progresiva unos segundos.

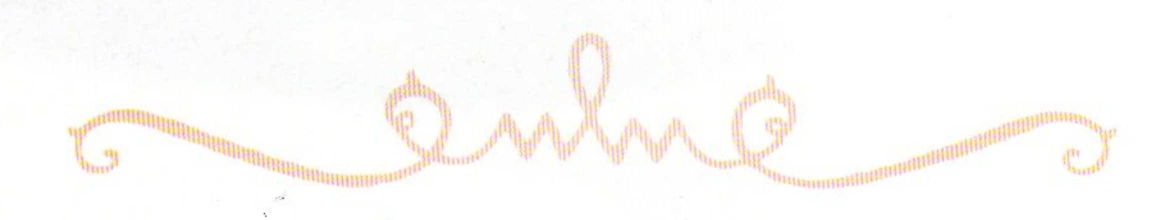
2. Añade huevos, yogur, aceite y la sal, mezcla 1 minuto, velocidad 4.

3. Agrega la harina con la levadura ya mezclada y programa 1 minuto, velocidad 3.

4. Vierte en los moldes de magdalenas grandes, hasta la mitad, pon un poco de azúcar sobre cada uno y hornea en horno precalentado, a fuego medio, unos 25 minutos. Comprueba la cocción pinchando con una varilla.



POLEÁ



Ingredientes

- 300 gr de harina de trigo
- 1 litro de leche entera
- 150 gr de azúcar
- 1 cubilete de anís dulce
- Costrones de pan frito
- Frutos secos
- Miel de caña

Preparación TM31 y (TM21)

1. En una sartén, tuesta la harina a fuego fuerte removiendo constantemente para que no se queme, tiene que quedar de color tostado.

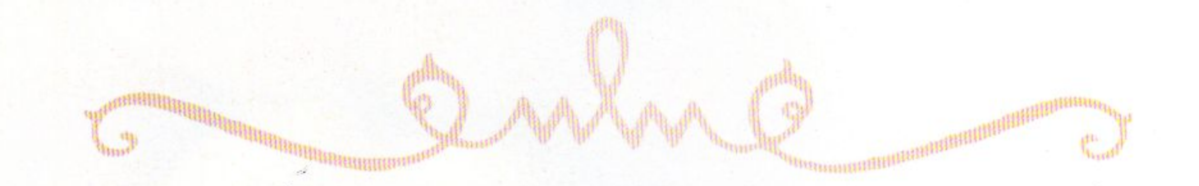
2. Ponlo en la TMX junto con la leche, el anís y el azúcar, mezcla 10 segundos, a velocidad 6 y programa 12 minutos, a 90º velocidad 3.

3. Vierte sobre cuencos de barro o platos hondos y deja templar, o enfriar (al gusto).

4. Decora con frutos secos y costrones de pan frito, y acaba el plato con un buen chorro de miel de caña.



BUÑUELOS DE VIENTO

Ingredientes

- 250 gr de agua
- 125 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 3 huevos
- Una pizca de sal
- Aceite de girasol para freír
- Azúcar
- Canela en polvo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon el agua en el vaso y programa 3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Añade la harina y la sal, y programa 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.

3. Deja que se enfríe un poco, y añade los huevos batidos. Programa velocidad progresiva 1-5 y déjalo a velocidad 5, durante 30 segundos, sin temperatura.

4. Reposa la masa de 30 minutos a 2 horas, en el frigorífico, estará mejor si le das más tiempo. Calienta bien el aceite y vierte con cuidado varias cucharaditas de la masa. Dóralos bien por ambos lados y déjalos escurrir en papel de cocina. Rebózalos en azúcar mezclada con canela en polvo, enfría y sirve.

Consejo

Si está todo bien, ellos mismos se darán la vuelta en la sartén, como si estuvieran vivos. Si quieres puedes rellenarlos con nata montada o crema, pero si se los das a probar a tu familia simplemente así, no te dará tiempo: se los habrán comido todos cuando llegues tú con la manga pastelera.



 8 Raciones / 25 Minutos / Sencilla

TORTAS DE ALMENDRAS




Ingredientes

- 30 gr de almendras trituradas
- 10 almendras crudas
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- 1/2 cubilete de vino dulce
- 1 cubilete de azúcar
- 2 cucharadas de miel de caña
- 1 huevo
- 3 cubiletes de harina
- 1 cucharadita rasa de levadura en polvo
- 20 gr de matalahuga

Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla el aceite, con el vino, huevo, azúcar, miel y almendras molidas durante 30 segundos, a velocidad 3.

2. Agrega la harina con la levadura ya integrada poco a poco por el bocal programando la máquina a velocidad 3 sin tiempo, hasta que no queden grumos. Añade la matalahuga y mezcla con la espátula.

3. Sobre papel encerado puesto sobre la bandeja del horno, dispón con una cuchara sopera un poco de masa por cada galleta, adorna con una almendra en el centro o con un poco de matalahuga.

4. Introduce en el horno y cuece 15 minutos, a 180º hasta que queden doradas.

En la parte de arriba de las casas, en las cámaras, se secaban las almendras amontonadas. Cuando hacían falta mi abuela nos daba un martillito y en un rincón del patio nos ponía a partirlas. Muchas "desaparecían" en el proceso. Nos decía: "Para comer estas tortas, lo primero es la almendra de encima y después hay más trocitos por dentro"



PESTIÑOS



Ingredientes

- 500 gr de harina
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de aceite
- 15 gr de matalahuga
- 1 cucharadita rasa de levadura
- Un pellizco de sal
- Aceite para freír
- Azúcar o miel para rebozar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla todos los ingredientes 20 segundos, velocidad 5, ayudándote de la espátula.
2. Amasa 2 minutos, velocidad espiga.
3. Estira sobre una mesa enharinada, dejándola fina. Corta en cuadrados y pega las esquinas opuestas.
4. Fríe en abundante aceite precalentado a fuego moderado. Aparta a un plato con papel absorbente, reboza en azúcar o regados con miel.

Consejo

Rellena con cabello de ángel y cierra por los bordes y tendrás borrachuelos. Lo importante es no freír con prisas y ponerles mucho azúcar.





Directora: Mª Cruz Montoya
Coordinación de Producción: Francisco Pedregal
Coordinación Logística: Almudena del Pozo
Secretaría Ejecutiva: Lorena Lara
Secretaria de Redacción: Mónica Molina
Jefe de Maquetación: Gema Barba
Maquetación: Mon Magan, Mª José Gavilán y Marisa Guerrero
Cocineros: Enrique de los Reyes y Mª Cruz Montoya
Fotografía: Andres Gómez
Documentación: Gabriel Verdier y Esteban Bueno
Sistemas Informáticos: Carlos Atienza y Emilio Sepúlveda
Comunicación y Protocolo: José Parejo

FOTOMECÁNICA /IMPRESIÓN
Rotographik
Ctra. de Caldes Km 3,7
08130 Santa Perpetua de Mogoda
(Barcelona)

PUBLICIDAD
Central Media Young
Pablo Castro pcastro@cmy.es
Jaime Navarro jnavarro@cmy.es
Angels González angeles@cmy.es
Teléfono: 902 36 57 61
Fax: 952 21 43 88
Central: Barcelona
Avda. Meridiana 350, 5º A
08027 Barcelona
Teléfono: 93 274 47 39
info@cmy.es



LAS RECETAS DE LA ABUELA TMX Nº 1
Es una publicación de:
Administración y Gestión de Editoriales CSR S.L.
C/Bolsa nº 1, 2º - 2ª, 29015 Málaga
Teléfono: 952 12 19 50
Fax: 952 21 43 88

PRINTED IN SPAIN
Octubre-2008
Administración y Gestión de Editoriales CSR S.L. no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores

DEPÓSITO LEGAL: MA-830-2008

DISTRIBUCIÓN NACIONAL
Coedis S.L.
Avda Barcelona, 225
08750 Molins de Rey
Barcelona
Teléfono: 93 680 03 60

DISTRIBUCIÓN INTERNACIONAL
Hispamedia S.L.
C/ Aragón, 208, 3º - 2ª,
Barcelona (Spain)
Teléfono: 934 544 815
Fax: 93 451 82 30



Edita:

